

SALÁT S CAVATAPPI, KUŘECÍM MASEM MARINOVANÝM V CHIPOTLE, AVOKÁDEM, BABY GEM SALÁTEM, KUKUŘICÍ, KORIANDREM A RAJČATOVO-CHILLI SALSOU

(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Cavatappi
400 g kuřecích prsou
2 lžíce chipotle
2 lžíce slunečnicového oleje
100 ml extra panenského olivového oleje
4 čerstvá rajčata nakrájená na malé kostičky
1 červená cibule nakrájená na malé kostičky
1 chilli paprička nakrájená na malé kostičky
šťáva z limety dle chuti
2 baby gem saláty
100 g sterilované kukuřice
1 svazek ředkviček nakrájených na plátky
1 svazek koriandru nakrájeného na kousky
2 avokáda nakrájená na plátky
sůl a pepř dle chuti

POSTUP

Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě, sceďte a nechte vychladnout při pokojové teplotě. Přidejte lžíci olivového oleje, promíchejte, aby se těstoviny neslepily. Kuřecí prsa ochuťte solí, pepřem, chipotle (mexickou pastou z uzených a fermentovaných papriček jalapeño), přidejte slunečnicový olej, dobře promíchejte a dejte marinovat na 1 hodinu při pokojové teplotě. Rozehřejte pánev, přidejte marinované maso, opečte z obou stran a dejte stranou. Na salsu smíchejte nakrájená rajčata, cibuli, chilli papričku, ochuťte solí, pepřem, limetovou šťávou a olivovým olejem. V salátové míse smíchejte uvařené těstoviny, salát baby gem, kukuřici, ředkvičky, koriandr a ochuťte rajčatovo-chilli salsou.

Naservírujte na talíř, přidejte avokádo, kuřecí maso nakrájené na plátky a ozdobte lístky koriandru.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta