

Těstovinový salát s kuřetem

- 100 g anglické slaniny (nemusí být)
 - 300 g kuřecích prsou, lehce naklepaných
 - mořská sůl, mletý pepř (nejchutnější je tříbarevný)
 - malá hrst čerstvých bylinek dle chutě (tymián, bazalka, pažitky, petržel, rozmarín, oregáno), nasekané
 - 1 balík krátkých těstovin
 - 100 g zelených fazolek, překrájených nebo červených nakládaných
 - 100 g hrášku
 - 1 zelená paprika, nakrájená na kostičky
 - 2 jarní cibulky, nakrájené na plátky
 - 100 g polníčku
- NA ZÁLIVKU**
- 6 lžic majonézy
 - 6 lžic zakysané smetany
 - 2 lžíce citronové šťávy
 - 1 stroužek česneku, drcený
 - 150 g strouhaného parmazánu

Příprava jídla

1 Slaninu nakrájejte na kostičky a opečte ji dokřupava v rozehřáté pánvi. Vyjměte a na uvolněné pánvi a vypečeném tuku ze slaniny opečte osolené a opepřené kuřecí maso. Nechte vychladnout.

2 Těstoviny uvařte v osolené vodě podle návodu na obalu, na poslední 4 minuty k nim přidejte fazolky (pokud máte naložené, vylíjте nálev). Slijte a prolijte v cedníku pod tekoucí studenou vodou. Dejte do mísy. Přidejte slaninu, na proužky nakrájené kuřecí maso, papriku, jarní cibulku, hrášek a polníček a vše promíchejte.

3 Prošlehejte přísady na zálivku a osolte i opepřete. Přidejte do mísy a promíchejte.



Držák na zubní kartáčky a pastu z PET láhvi:



Piškvorky z kamenů (podložku můžete udělat ze dřeva či kartonu):

