

Sałatka z wędzonym kurczakiem

Sałatka z wędzonym kurczakiem i makaronem orzo

Aromatyczna sałatka z wędzonym kurczakiem to propozycja, która zachwyci miłośników wyrazistych smaków. Podstawą dania jest drobny makaron orzo, przypominający ziarna ryżu, który doskonale komponuje się z pozostałymi składnikami. Soczyste kawałki wędzonego kurczaka nadają potrawie charakterystyczny, dymny aromat, a suszone pomidory wprowadzają nutę słodko-kwaśną. Całość dopełnia ser pokrojony w cienkie słupki, który dodaje kremowości i wyrazistości.

Dla kogo?

Ta sałatka to idealna propozycja dla osób ceniących szybkie, a jednocześnie sycące posiłki. Sprawdza się zarówno jako lekki obiad, jak i kolacja. Jest też świetnym rozwiązaniem dla zabieganych, którzy szukają pomysłu na posiłek do pracy czy szkoły. Dzięki połączeniu makaronu, białka z kurczaka i warzyw, danie dostarcza kompletu niezbędnych składników odżywczych.

Na jaką okazję?

Sałatka z wędzonym kurczakiem będzie gwiazdą letniego grilla, pikniku czy spotkania w ogrodzie. Można ją przygotować wcześniej i przechowywać w lodówce, co czyni ją idealną propozycją na przyjęcia. Sprawdza się również jako efektowna przystawka na rodzinnym obiedzie czy kolacji ze znajomymi.

Czy wiesz, że?

Makaron orzo, mimo swojego wyglądu przypominającego ryż, jest

pełnoprawnym makaronem pszennym. Jego nazwa pochodzi z języka włoskiego i oznacza „jęczmień”. Jest niezwykle wszechstronny – można go podawać zarówno na ciepło jako dodatek do dań głównych, jak i na zimno w sałatkach. Jeśli nie możesz znaleźć orzo, możesz zastąpić go innym drobnym makaronem, np. risi.

Dla urozmaicenia

Sałatkę możesz wzbogacić o świeże warzywa – paprykę, ogórka czy rukolę. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj posiekane oliwki lub kapary. [Sos](#) możesz przygotować na bazie majonezu lub jogurtu naturalnego, doprawiając go według uznania ziołami – bazylią, oregano czy tymiankiem. Przed podaniem posyp całość świeżymi ziołami – natką pietruszki, koperkiem lub listkami bazylii.