

# Sałatka z zupek chińskich

## Sałatka z zupek chińskich – szybka i sycąca przekąska

Sałatka z zupek chińskich to prawdziwy hit imprezowych stołów! Chrupiący makaron z zupek chińskich, delikatne kawałki kurczaka i kolorowe warzywa tworzą kompozycję, która zachwyci każdego. Przygotowanie jest banalnie proste – wystarczy rozgnieść makaron, zalać wrzątkiem z przyprawami i dodać pozostałe składniki. Soczysta papryka, kukurydza i czerwona fasola nadają sałatce wyrazistego charakteru, a kremowy sos na bazie majonezu, jogurtu i musztardy doskonale łączy wszystkie smaki.

### Dla kogo?

Idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie i sycące posiłki. Sprawdzi się również jako pomysł na lunch do pracy czy szkoły. Dzięki połączeniu białka z kurczaka i jajek z węglowodanami z makaronu, sałatka dostarcza energii na długie godziny.

### Na jaką okazję?

Sałatka z zupek chińskich to niezawodny wybór na spotkania rodzinne, imprezy ze znajomymi czy grilla. Możesz ją przygotować wcześniej i przechować w lodówce, dzięki czemu będzie gotowa, gdy pojawią się niespodziewani goście. Świetnie sprawdzi się również jako danie na zimny bufet.

### Czy wiesz o tym?

Zupki chińskie, choć kojarzone z szybkim daniem, w tej sałatce zyskują zupełnie nowe oblicze. Rozgnieciony i zalany wrzątkiem

makaron zachowuje przyjemną chrupkość, a przyprawy z saszetki nadają całości orientalnego charakteru bez konieczności dodawania wielu przypraw.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z dodatkami – świetnie sprawdzą się ogórki konserwowe, groszek, rzodkiewka czy świeże zioła. Dla ostrzejszej wersji dodaj więcej chili lub kilka kropel sosu sriracha. Jeśli lubisz bardziej kremową konsystencję, zwiększ ilość majonezu i jogurtu.