## Warstwowa sałatka z kurczakiem, kapustą pekińską, kukurydzą, papryką i ogórkiem konserwowym

**Składniki**

4 porcje

* 3 pojedyncze filety kurczaka
* 2 łyżki stołowe przyprawy gyros/kebab
* 1 średnia czerwona cebula
* 1 duży por
* 300 ml słoik ogórków konserwowych (np. korniszonów)
* 1 puszka kukurydzy
* 1 czerwona papryka
* 1/2 kapusty pekińskiej lub 1/3 lodowej
* 4 łyżki ketchupu pikantnego
* 2 łyżki oleju roślinnego
* 2/3 szklanki majonezu
* 1/3 szklanki gęstej śmietany lub jogurtu greckiego (opcjonalnie)

**Przygotowanie**

* Filety opłukać, osuszyć, oczyścić z błonek i kostek. Pokroić na małe paseczki lub w kostkę. Wymieszać z przyprawą gyros/kebab i odłożyć na ok. 1/2 godziny lub dłużej jeśli mamy czas.
* W międzyczasie przygotować warzywa. Czerwoną cebulę obrać, przekroić na 4 części, następnie na plasterki, oprószyć solą.
* Odciąć korzonki pora, zielone liście oraz zewnętrzną 1 - 2 warstwy. Przekroić wzdłuż na 4 części i opłukać. Posiekać na desce, włożyć na sitko i przelać wrzątkiem z czajnika, odsączyć.
* Ogórki konserwowe pokroić w kosteczkę, kukurydzę odcedzić na sitku z zalewy, paprykę pokroić w kosteczkę, kapustę pekińską opłukać, osuszyć i drobno poszatkować.
* Na większej patelni podgrzać olej, włożyć kurczaka, doprawić solą oraz pieprzem i obsmażyć na złoty kolor z każdej strony. Przełożyć na dno salaterki o średnicy 20 cm.
* Polać ketchupem, przykryć plasterkami czerwonej cebuli, następnie układać kolejne warstwy składników: ogórki, kukurydzę, pora, paprykę, majonez wymieszany ze śmietaną lub jogurtem, a na koniec przykryć posiekaną kapustą pekińską.

### Wskazówki

Łączenie majonezu ze śmietaną lub jogurtem grecki powoduje, że otrzymany sos jest bardziej płynny, może więc ściekać po ściankach naczynia i nie otrzymamy idealnie równej warstwy sosu. Możemy więc użyć samego majonezu.