Weź pieczonego kurczaka i…

Pieczony kurczak może być podstawą wielu rozmaitych dań. Jeśli kupimy gotowego pieczonego kurczaka po drodze z pracy do domu, jego zapach szybko zwabi całą rodzinę do kuchni!

Letnia sałatka makaronowa

Ugotować al dente penne lub inny krótki makaron. Obrać pieczonego kurczaka z kości i porwać mięso na kawałki. Przekroić na połowy 250 g pomidorków koktajlowych i pokroić 150 g grillowanego marynowanego bakłażana. Odcedzić makaron, przepłukać zimną wodą, przełożyć do dużej miski. Dodać 90 g pesto i wymieszać, żeby sos pokrył cały makaron. Dodać kurczaka, pomidory i bakłażana. Doprawić, delikatnie wymieszać i podawać.

Tacos z kurczakiem

Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C. Rozłożyć 12 placków taco na blasze i wstawić do piekarnika na 5 minut. W tym czasie obrać upieczonego kurczaka z kości i porwać mięso na kawałki. Wymieszać z 200 ml sosu taco. Zetrzeć 100 g cheddara i podrzeć 1/2 sałaty lodowej na kawałki. Włożyć składniki do oddzielnych miseczek i podać z gorącymi plackami taco do nakładania.

Paczuszki z kurczakiem i fetą

Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C. Obrać upieczonego kurczaka z kości i posiekać mięso. Wymieszać je w misce razem z 150 g mrożonego groszku i 100 g pokruszonej fety. Rozłożyć arkusz ciasta filo i posmarować oliwą. Na nim położyć drugi arkusz, posmarować go oliwą, a na nim trzeci. Nałożyć 1/4 nadzienia na brzegu arkusza, około 7 cm z każdej strony. Zawinąć brzeg z nadzieniem, później boki, zawinąć do końca jak krokiety. W taki sam sposób przygotować pozostałe trzy

paczuszki. Ułożyć paczuszki brzegiem do dołu na blasze i posmarować oliwą z oliwek. Posypać 2 łyżkami sezamu i piec 15 minut, aż się przyrumienią.

Burgery z kurczaka

Obrać upieczonego kurczaka z kości i pokroić w plastry. Przekroić 4 bułki do hamburgerów i opiec je na złoto. Posmarować majonezem, nałożyć rukoli i 2 plastry pomidora. Na wierzchu ułożyć plastry kurczaka z kolejną porcją majonezu. Doprawić, przykryć drugą połową bułki i podawać.

Sałatka Cezara

Pokroić 3 plastry boczku i pokroić 4 grube kromki chleba w kostkę o boku 1,5 cm. Na dużej patelni rozgrzać łyżkę oliwy z oliwek i smażyć boczek 2 minuty na średnim ogniu. Dodać kostki chleba i smażyć 5 minut, mieszając od czasu do czasu, aż grzanki się zrumienią. Przełożyć na talerz wysłany ręcznikiem papierowym, żeby ostygły. Obrać pieczonego kurczaka z kości i porwać mięso na kawałki. Obrać sałatę rzymską z zewnętrznych liści. Wyrzucić je, resztę zaś porwać na kawałki. Wymieszać w dużej misce z kurczakiem, boczkiem i grzankami. Polać 2–3 łyżkami gotowego sosu do sałatki Cezar, wymieszać i podawać.

Sałatka azjatycka

Obrać upieczonego kurczaka z kości, porwać mięso na kawałki i przełożyć do miski. Drobno poszatkować 300 g kapusty, zetrzeć na tarce marchewkę i wymieszać z kurczakiem. Wymieszać 60 ml słodkiego sosu chili i sok z limonki. Dodać do sałatki, wymieszać i podawać.

Kurczak z makaronem w kremowym sosie

Ugotować 350 g makaronu świderki al dente. Obrać kurczaka z kości i grubo posiekać. Rozgrzać łyżkę oliwy z oliwek na dużej patelni. Smażyć 200 g pokrojonych w plasterki pieczarek na

średnim ogniu 3 minuty, aż się przyrumienią. Dodać 300 ml śmietanki, doprowadzić do wrzenia i od razu wyłączyć kuchenkę. Odcedzić makaron, przełożyć na patelnię razem ze 100 g szpinaku. Dodać kurczaka, wymieszać i podawać.

Zupa z kurczaka i kukurydzy

Obrać kurczaka z kości, zdjąć skórę, mięso drobno posiekać. Drobno pokroić 4 dymki. Rozgrzać 2 łyżki oliwy w rondlu i smażyć dymkę 4 minuty na średnim ogniu, aż zmięknie. Dodać 625 ml wywaru drobiowego, 400 g kukurydzy z puszki, 250 ml mleczka kokosowego i kurczaka. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować 5 minut.

Kurczak na grzance z serem

Ukroić 8 grubych kromek wiejskiego chleba. Opiec z obu stron i wystudzić. Obrać kurczaka z kości i pokroić mięso w plastry. Na grzankach ułożyć grube plastry awokado i kurczaka, na wierzchu po 2 plastry pomidora i posypać 100 g tartego cheddara. Ustawić grzanki na blasze i zapiekać 2 minuty, aż ser rozpuści się i zacznie bulgotać. Podawać od razu.

Fot. Shutterstock