Makaron trójkolorowy z podsuszonym kurczakiem i camembert

Składniki

- 125 g makaronu trzy kolory
- 1 filet z kurczaka
- 50 g kiełków soczewicy, fasoli mung, cieciorki
- 3 łyżki zielonych oliwek
- 2 łyżki kaparów
- pieprz cytrynowy do smaku
- pieprz kolorowy świeżo mielony do smaku
- ser camembert
- świeży koperek
- sól do smaku
- olej rzepakowy do smażenia

Sposób przygotowania

Filet z kurczaka myjemy, suszmy papierowym ręcznikiem i kroimy po długości na cienkie paski. Posypujemy solą i doprawiamy dwoma rodzajami pieprzu. Podsmażamy z dwóch stron na suchej patelni.Makaron gotujemy w lekko osolonej wodzie na al dente i odcedzamy.Oliwki z kaparami miksujemy za pomocą blendera.Na drugiej patelni rozgrzewamy 3 łyżki oliwy, podsmażamy kiełki, (często mieszamy), następnie dodajemy zmiksowane oliwki i kapary. Dodajemy makaron i wszystko ze sobą mieszamy.Makaron podajemy z podsuszonym kurczakiem, startym camembert i świeżym koperkiem. Rada: wodę na makaron bardzo delikatnie solimy ponieważ oliwki i kapary są słone. Smacznego :)