

## Теплый салат с курицей

### Вам понадобится

Филе куриного бедра	300 г
Стручковая фасоль	150 г
Болгарский перец	150 г
Горсть листьев салата (руккола, латук и т. п.)	100 г
Оливковое масло	25 мл
Соус (горчично-медовый, соевый, бальзамический)	по вкусу
Соль, перец	по вкусу

### Приготовление

- 1 Куриное филе нарезать тонкими полосками, посолить, поперчить. Болгарский перец нарезать кубиком.
- 2 В чашу мультиварки добавить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 12 минут. Нажать СТАРТ.
- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить нарезанную курицу, готовить, периодически помешивая, до конца программы. Переложить на тарелку.
- 4 Снова установить программу ЖАРКА, время приготовления 5 минут. После начала обратного отсчета в чашу с маслом, оставшимся от курицы, выложить болгарский перец и фасоль, перемешать и готовить до конца программы, помешивая.
- 5 В салатнике смешать листья салата, курицу, фасоль и болгарский перец. Полить любимым соусом.