

Leśna polana z muchomorami



BRYNDZIA93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki marynowane	1 duży słoik
pomidorki koktajlowe	15 około
ogórki konserwowe	4 szt
kukurydza w puszcze	1
groszek konserwowy	1
filet z kurczaka	300 około gram
cebula czerwona	1 mała
kapusta pekińska	0,5
majonez	
natka pietruszki	
przyprawa gyros	
sól	
pieprz czarny mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Pierś kurczaka kroję w niedużą kostkę, oprószam przyprawą gyros, solą i pieprzem, smażę na rozgrzanym oleju do zrumienienia i odstawiam do przestudzenia.

Pieczarki, kukurydzę i groszek odsączam z zalewy. Ogórki ścieram na tarce o dużych oczka. Kapustę, cebulę i pietruszkę drobno siekam.

Dno i boki tortownicy o średnicy 24 cm wykładam folią spożywczą. Na dnie formy układam pieczarki główkami do spodu oraz pomidorki posypuję pietruszką.

- KROK 2 Następnie układam groszek oprószam solą i pieprzem, smaruję majonezem.
- KROK 3 Kolejno układam ogórki kukurydzę, mięso kurczaka i cebulę.
Smaruję cienko majonezem, oprószam solą i pieprzem.
Ostatnią warstwą jest kapusta pekińska. Sałatkę odkładam do lodówki na kilka godzin.
Po tym czasie odwracam do góry dnem na płaski talerz. Delikatnie zsuwam obręcz i zdejmuję folię.
Na każdym pomidorku robię kropki z majonezu lub kwaśnej śmietany. Gotowe