

Sałatka leśna polana



MONIKAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki marynowane	1 słoik duży
szczypiorek	1 pęczek
jaja	3 sztuki
marchew	2 sztuki
ogórek konserwowy Smak	5 sztuk
ser żółty	200 g
majonez tradycyjny	
ziemniaki	3 sztuki
pierś z kurczaka	500 g
przyprawa gyros	
kukurydza w puszcze	
olej do smażenia	
cebula biała	1 mała
sól i pieprz	

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę i ziemniaki ugotować w lekko osolonej wodzie. Kurczaka pokroić w kostkę przyprawić gyrosem, usmażyć i wystudzić. Wystudzone ziemniaki i marchew pokroić w kostkę. Jajka ugotować na twardo, pokroić. Ser zetrzeć na grubych oczkach, ogórki pokroić w kostkę, a kukurydzę odsączyć. Cebulę i szczypiorek posiekać. W misce mieszamy: kurczaka, ser, kukurydzę, cebulę, jajka, ziemniaki, marchewkę, ogórki - dodajemy majonez i doprawiamy solą oraz pieprzem. Na dno naczynia (może być np tortownica, ja użyłam okrągłego naczynia żaroodpornego) ułożyć ściśnięto pieczarki posypać szczypiorkiem i wyłożyć resztę sałatki dokładnie dociskając. Całość wkładamy na noc do lodówki. Następnego dnia położyć na naczyniu talerz i odwrócić sałatkę.

