

sałatka warstwowa



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 podwójny
kukurydza w puszcze	1 puszka
majonez	1 słoik
keczup pikantny	1 op
ogórki konserwowe	5 szt
cebula	3 szt
kapusta pekińska	1 szt
przyprawa kebab- gyros Prymat	1 paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.
filet pokroić w kostkę podsmażyć i przyprawić mocniej przyprawą gyros. cebulę pokroić w kosteczkę , ogórki też pokroić w kostkę, kapustę oczyścić, poszatkować i zalać gorącą wodą na 10 min. odcisnąć wodę
2.
Do szklanej miski kładziemy na spód część podsmażonego filetu, następnie 1/2 puszki kukurydzy, na to majonez na majonez keczup, następnie połowę ogórków, część pokrojonej cebuli, posypać częścią pokrojonej kapusty, i znowu majonez , keczup , i kurczak ,kukurydza, ogórki, cebula majonez , keczup pekińska kapusta jeszcze raz majonez z keczupem i na wierzch posypać kapustą Smacznego.