

Sałatka chinska



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś gotowana z kurczaka	40 dag
pędy bambusa	1 puszka
kukurydza konserwowa	1 puszka
rodzynki	10 dag
sos sojowy	5 łyżek
majonez	4 łyżki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
ryż brązowy	2 (ugotowany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piers gotowana kroimy w kostkę . Pedy bambusa i kukurydze odsaczamy . Rodzynki zalewamy wrzaca woda , gdy napecznieja odsaczamy na sitku . Wszystkie składniki mieszamy razem z majonezem , doprawiamy sosem sojowym i sola i pieprzem do smaku. Schładzamy .