

„Ciepło-zimno \":



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

obrane ze skórek , chrząstek i kości pieczone mięso z kurczaka (z grilla, Gyros lub pieczonego tradycyjnie)	1 szklanka
Młode ziemniaczki	8 średnich sztuk
pokrojony szczypior	1/3 szklanki
pokrojony koperek	1/4 szklanki
natka pietruszki	1/4 szklanki
Czosnek suszony Prymat	do smaku
sól	do smaku
olej	1/3 szklanki
dip serowy (lub 2 łyżeczki kremowego serka topionego utarte z 2 łyżeczkami majonezu)	4 łyżeczki
przyprawy ziołowe wg upodobania do smaku (ja wykorzystuję gotowe sosy sałatkowe)	do smaku
rosół drobiowy	1 sztuka
ogórek kiszony	1 sztuka
papryka czerwona	kawałeczek (drobno pokrojona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i ugotować w wodzie z Bulionetką .Odcedzić i pokroić w grube plastry.
W tym czasie gdy się gotują podsmażyć na łyżce oleju kurczaka.Doprawić na ostro przyprawą Gyros.Trzymać na małym gazie tak by gdy ziemniaki się ugotują było gorące .
Dip serowy zmieszać z olejem i rozkruszoną kostką czosnkową .
Ziemniaki, kurczaka , ogórek, pomidor i zieleninę wymieszać. Połączyć dipem serowym z olejem .Zamieszać .Doprawić do smaku ziołami , pieprzem .
Podawać posypane pokrojoną papryką.

Doskonale dają się do tej sałatki wykorzystać pozostałości po grillu lub pieczonym kurczaku.
Wystarczy jak coś zostanie obrać , rozdrobnić. Pomidory i ogórek też można użyć z tych pokrojonych wcześniej trzeba tylko odsączyć sok .Jeśli chodzi o dip serowy to też można eksperymentować z innymi sosami majonezowymi (np Tysiąca wysp, hawajski itp) .Wystarczy dogotować ziemniaki i już mamy obiad zupełnie inny w smaku niż to co było poprzedniego dnia.
A - na zimno jest też dobra