

Salatka „ złota „ :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 zupki chińskie, 1 udko wędzonego kurczaka, ½ puszki kukurydzy

jajko ugotowane na twardo

2 szt.

natka pietruszki

2 łyżki (posiekana)

majonez

3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron i przyprawy z zuppek zalać 2 szklankami wrzącej wody i zostawić by wchłonął całą wodę .Odcedzić , ostudzić . Obrać mięso z uda kurczaka i pokroić w drobną kostkę . Ugotowane na twardo jajka obrać , pokroić w kostkę . Wymieszać makaron , jajka, kurczaka, kukurydze natkę pietruszki. Dodać majonez. Wymieszać . Doprawić jeśli potrzeba pieprzem. Wstawić do lodówki by się „ przegryzła „.