

Sałatka warstwowa.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

podwójna pierś z kurczaka	1 szt
odrobina przyprawy w płynie Przyprawa do zup Kucharek-	do smaku
keczup (łagodny czy pikantny zależy od preferencji konsumenta)	1 mały słoiczek
majonez	1 mały słoiczek
jaj ugotowanych na twardo	5 szt
ogórków konserwowych	7 szt
puszka kukurydzy konserwowej	1 szt
puszka groszku konserwowego	1 szt
cebula	1 cukrowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1-sza warstwa: pierś kurczaka opłukać, osuszyć, pokroić w paski. Usmażyć na małej ilości oleju podlewając w trakcie przyprawą maggi-nie solić. Ostudzić. Rozłożyć na dnie przezroczystej szklanej salaterki;

2-ga warstwa: rozsmarować na mięsie keczup ;

3-cia warstwa: pokrojone w kostkę jajka;

4-ta warstwa: rozsmarować majonez na jajkach;

5-ta warstwa: pokrojone ogórki konserwowe;

6-ta warstwa: rozsmarować keczup;

7-ma warstwa: bardzo drobno posiekana cebula;

8-ma warstwa: majonez;

9-ta warstwa: rozłożyć po wierzchu kukurydzę konserwową;

10-ta warstwa: posmarować keczupem;

11-ta warstwa: rozłożony równo na wierzchu groszek konserwowy.

Wstawić do lodówki i odczekać kilka godzin lub zrobić dzień wcześniej.

Smacznego

