

Treściwa pasta kanapkowa



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pierś z kurczaka gotowana	1 szt
Cebulka perłowa marynowana Smak	20 szt
por (biała część)	4-5 cm
majonez	1 łyżka
sól	
pieprz	
woda	4 (źródłana)
Mieszanka:	4 łyżki
groшек konserwowy	4 łyżki
kukurydza konserwowa	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ostudzoną pierś z kurczaka kroimy w drobną kostkę.
- KROK 2 Dodajemy pokrojone w ćwiartki cebulki perłowe
- KROK 3 oraz osączony z zalewy groшек z kukurydzą.
- KROK 4 Majonez mieszamy z wodą, zalewamy pierś z kurczaka, dokładnie mieszamy. Białą część pora płuczemy, kroimy w ćwiartki talarków, dodajemy do pozostałych składników.
- KROK 5 Doprawiamy pastę solą i czarnym pieprzem. Podajemy ze świeżym pieczywem.