

Uwodzicielska salotka



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

seler konserwowy	1 słoiczek
podwójna pierś kurczaka	1
twarda czesc pora	1
jaja	5
ananas z puszki	150 g (po odsaczeniu)
puszka kukurydzy	260 g (po odsaczeniu)
majonez	5-6 lekko kopiających łyżek
pieprz i sól	do smaku
oliwa	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja gotujemy na twardo, zalewamy zimną wodą, obieramy ze skorupki i kroimy w kosteczkę. Piers z kurczaka pokroić w kosteczkę i przyprawić, wstawić do lodówki na około godzinę. Na patelni rozgrzać oliwę i usmażyć pierś, odsaczyć z nadmiaru tłuszczu i pozostawić do ostygnięcia. Pora kroimy w bardzo cienkie krążki, sparzamy wrzątkiem pod przykryciem i odciskamy, wrzucamy do miski. Ananasa z puszki odsączamy dokładnie i kroimy na drobniutką kosteczkę, kukurydze odcedzamy i razem z kurczakiem, odcisniętym selerem i jajami dodajemy do pozostałych składników, lekko doprawiamy przyprawami, mieszamy, dodajemy majonez, mieszamy, ewentualnie doprawiamy i schładzamy w lodówce. Nie polecam dodawać przyprawy gyros do kurczaka, wg mnie zepsuje to i zdominuje to smak salaty. Nazwa wzięła się z chrapki na tą przystawkę, trudno mi przestać o niej myśleć, tak mi zasmakowała.