

Sałatka ale chiń-ska – jeść włoskimi paluszkami



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak wędzony	300 g
ogórek konserwowy Smak	4 sztuki
papryka konserwowa	4 płaty
bambus konserwowy	1 puszka
majonez	4 łyżki
makaron ryżowy	0,5 (cienki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotować makaron ryżowy wg przepisu na opakowaniu.
 2. Kurczaka wędzonego starać się pokroić w paski.
 3. Ogórek konserwowy w paski.
 4. Papryka czerwona w paseczki.
 5. Wyżej wymienione składniki + puszka konserwowego bambusa – wszystko wymieszać z majonezem.
- Co najważniejsze jeść „pałeczkami” – paluchami włoskimi, które na koniec też można schrupać.