

Boliwijska sałatka z kurczaka



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi kurczaka

kumin

jajko ugotowane na twardo

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 45 dag ugotowanych piersi kurczaka pokrojonej na kawałki, 1 szklanka odsączonej salsy - użyliśmy salsa cruda, 2 posiekane ugotowane jajka, pół szklanki kwaśnej śmietany, 1 szklanki majonezu, 2 łyżki drobno posiekanej cebuli, 1 łyżeczka skórki z cytryny, pół łyżeczki chili w proszku, 1 łyżeczki mielonego kuminu, liście sałaty.

SPOSÓB WYKONANIA: Wymieszać wszystkie składniki za wyjątkiem liści sałaty. Schłodzić i podawać na liściach sałaty.