

sałatka z marchwi i mięsa drobiowego



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	50 dkg
mleko	szklanka
mięso pieczone, lub gotowane drobiowe	20 dkg
migdały	
majonez	3 łyżki
oliwa	łyżka
sok z cytryny	
melisa listki	
sól, cukier, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

marchew umyć, oskrobać, ugotować w osolonym i ośłodzonym mleku wymieszanym pół na pół z wodą. odcedzić, pokroić w talarki, skropić sokiem z cytryny. mięso pociąć na małe kawałki, skropić oliwą. migdały sparzyć, obrać, pokroić w paseczki. połączyć mięso z marchwią, połączyć majonezem doprawionym sokiem z cytryny i pieprzem. posypać migdałami i grubo posiekana melisą. podawać jako przystawkę.