

Przekładaniec



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś kurczka	1
cebula czerwona	2-3 sztuki
ogórki kiszzone	5-6 sztuk
kukurydza	1 puszka
kapusta pekińska	
mały słoik majonezu	
ketchup	4 łyżki
muszytarda	1-2 łyżki
jogurt naturalny	1 małe opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy w drobną kostkę i podsmażamy. Zostawiamy do wystygnięcia. Cebulę tnemy w plasterki, ogórki w kostkę, kapustę pekińska drobno siekamy, kukurydzę odsączamy. Z podanych składników robimy sos. Sałatkę tworzymy warstwami: I warstwa - pierś z kurczaka II warstwa - cebula III warstwa - sos (pierwsza część) IV warstwa - ogórek kiszony V warstwa - kukurydza VI warstwa - sos (druga część) VII warstwa - kapusta VIII warstwa - reszta sosu Zanim zaczniemy układać sałatkę warstwami można salaterkę obłożyć świeżym szczypiorkiem dookoła, a następnie zacząć układać składniki. Życzę smacznego.