

Sałatka z kapusty pekińskiej z kurczakiem



KEITI78ZG

CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

majonez

ketchup łagodny

ketchup pikantny

2 piersi z kurczaka 2 szt

puszka kukurydzy Bonduella 1 szt

kapusta pekińska 1 szt

oliwki kilka szt

ogórek konserwowy 2 szt

cebula 1 szt

przyprawy

odrobina śmietany

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzień wcześniej piersi z kurczaka kroje w cienkie paseczki, a następnie w kosteczkę, po czym przyprawiam przyprawą do gyrosa, przyparawą do kurczaka i odrobiną vegety, dodając 3 łyżki oleju i na noc wkładam do lodówki. Następnego dnia podsmazam mięso z kurczaka. Przygotowuję pozostałe składniki: kapuste kroję na drobno mieszam z vegeta, poczym odsączam sok, który wypuści. Ogórki konserwowe kroję na drobno w kostkę, cebulke również. Majonez Kielecki mieszam ze śmietaną. Biorę szklaną, najlepiej przezroczystą miskę i zaczynam składniki układać warstwowo (cienko) zaczynając od: kurczaka, który polewam keczupem pikantnym, aby przysłonić mięso na to wsypuję kukurydżę, następnie ogórki, kolejna idzie cebula i na to majonez ze śmietaną. Na koniec układamy kapustę pekińską, a na sam wierzch do dekoracji oliwki. Jeżeli miska jest duża jak w tym wypadku robię 2 warstwy tyle, że zamieniam ketchup. I gotowe. Nakładając sałatkę radzę brać z góry na sam dół, aby zabrać wszystkie składniki na talerz. Można również wymieszać na talerzu sałatkę. Smacznego!