

Sałatka "kawałek arbuza"



Autor: **KORAL**
Przepisów: **849** Ocena: **17468**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- ugotowana pierś kurczaka 221 g
- 1 ugotowany ziemniak
- starty żółty ser 40 g
- 2 ugotowane na twardo jajka
- natka pietruszki 2-3 spore garście
- 1 starta czerwona papryka
- starta skórka z 1 średniego ogórka
- sól, pieprz
- ketchup i majonez po 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z piersi kurczaka i jajka drobno posiekaj. Część jajka odłóż do przybrania sałatki, resztę wymieszaj z mięsem. Dodaj starty ser, ziemniak pokrojony w drobną kostkę i 2 łyżki posiekanej natki pietruszki. Wszystko przypraw, ketchupem, majonezem, solą i pieprzem, wymieszaj. Z sałatki uformuj kształt plastra ananasa. Ja posłużyłam się obręczą do tortów, tworząc półokrąg ze spadem w dół. Lekko uklepać sałatkę, wyrównać i schłodzić w lodówce. Resztę natki posiekać i wymieszać ze startą skórką z ogórka. Paprykę zetrzeć na średnich oczkach tarki i odcisnąć.



- 2 Po schłodzeniu sałatki, zdjąć obręcz.
Całą sałatkę lekko wysmarować majonezem.
Boki obłożyć natką i ogórkiem, potem górną obwódkę jajkiem, środek obłożyć papryką.
Pozostaje stworzyć nasiona, do tego używamy oliwek.



Twoje notatki do przepisu: