

Sałatka warstwowa z cebulką prażoną!!!



Autor: **Rapa**
Przepisów: **30** Ocena: **333**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Cebulka prażona
- Kapusta pekińska
- Kukurydza konserwowa - puszka
- Ogórek konserwowy - 8-10 sztuk
- Filet z kurczaka - ok. 500gr
- przyprawa do kurczaka
- Olej roślinny
- Ketchup
- Majonez

Sposób przygotowania:

- 1 Kroimy filet z kurczaka w kostkę. Przyprawiamy go i odkładamy do lodówki na 2 godziny (po wyjęciu z lodówki smażymy naszego fileta aż uzyskamy złocisty kolor) Kroimy w kostkę nasze ogórki konserwowe. Szatkujemy kapustę pekińską i kukurydzę rzucamy na sitko, pozbywamy się tym samym zalewy z puszki.
- 2 Jak już mamy przygotowane nasze produkty. Układamy naszą sałatkę warstwowo.
I po kolei:
 - cebulka prażona;
 - kapusta pekińska;
 - majonez;
 - filet z kurczaka;
 - ketchup;
 - ogórki konserwowe;
 - kukurydza;
 - majonez
 - ketchup;
 - kapusta pekińska;
 - ketchup
 - cebulka prażona.

Zapraszam także do obejrzenia mojego filmu!!!

Nie można zapominać, żeby naszą sałatkę podawać na drugi lub trzeci dzień. Wtedy smakuje najlepiej!!!!!!

Twoje notatki do przepisu: