

Sałatka z kurczaka

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pyszna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pęczek włoszczyzny - 1 szt.
- kurczak - 1 kg
- mrożony groszek - 300 g
- mandarynki - 2 puszka(i)
- jajka - 4 szt.
- sałata lodowa - 1 szt.
- twarożek - 15 dag
- zioła prowansalskie -
- jogurt - 15 dag
- winiak - 3 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Włoszczyznę umyć, pokroić na kawałki. Zagotować osoloną wodę, włożyć kurczaka i włoszczyznę, gotować 50 min. na średnim ogniu. Groszek rozmrozić. Mandarynki osączyć. Jajka ugotować na twardo, pokroić na cząstki. Sałatę umyć, pokroić na paseczki. Przygotować sos: utrzeć twarożek z dodatkiem ziół prowansalskich z jogurtem, przyprawić solą, pieprzem i winiakiem. Kurczaka wyjąć, usunąć kości i skórę, pokroić na kawałki. Wszystkie składniki sałatki wymieszać. Półmisek wyłożyć sałatą, ułożyć sałatkę, udekorować natką.