

Salpicao

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~270 kcal

Açılış 5/10

Brezilya tavuk salatası didiklenmiş tavuk, havuç, elma ve patates çubukları ile renkli bir tabaktır.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Havuç
- 1 adet Elma
- 5 yemek kaşığı Mayonez
- 0.5 su bardağı Konserve mısır
- 0.3 su bardağı Kuru üzüm
- 1 su bardağı Patates çubuğu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tavuğu 20 dakika haşlayın, 5 dakika dinlendirin.
2. Tavuğu didikleyin, havuç ve elmayı ince doğrayın.
3. Tavuk, havuç, elma, mısır ve kuru üzümü mayonezle karıştırın.
4. Tuzunu kontrol edip salatayı 10 dakika buzdolabında soğutun.
5. Patates çubukları servis anında üstüne serpin, çitimi kaybolmasın.

PÜF NOKTASI

Tavuğu haşladıktan sonra didiklemek salatada lifli yapacaktır.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı servis verin, üstüne patates çubuğu serpip yanındasun.

Alerjenler

Yumurta