

WYkwintna sałata

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74

mozna podawać dla gości na talerzyku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 szt.
- sałata lodowa - 1 szt.
- szynka - 15 dag
- ser - 15 dag
- jajka - 5 szt.
- bułka tarta na panierkę - 15 dag
- mleko - 100 ml
- olej - 5 ml

Etapy przyrządzania:

1. Pierś pokroić tak jak się kroi kotlety tylko że takie małe kawałki. Opanierować ją w bułce tartej i jajku. Usmażyć na patelni. Szynkę i ser pokroić w kostkę. Ugotowane jajka pokroić w paski a sałatę dobrze umytą podzielić na takie płaty. Teraz tak: Pare płatów sałaty kładziemy na dnie miski. Następnie dajemy parę pokrojonych jajek szynkę i ser. Na samą górę mięska. I znowu sałata, jajka, szynkę etc. Jak zapiekanke aż do wyczerpania składników. Możecie też robić to w 2 miskach. Teraz zrobienie sosu: Nalać mleka do miski i dodać majonez. Dosłownie troszke ketchupu i musztardy dla smaku. Wszystko starannie wymieszać. Następnie przez wyciskarkę do czosnku wycisnąć cebulę. Znowu wymieszać i poczekać chwilę aż zgęstnieje. Podawać osobno sałatkę i sos. Niech każdy sobie polewa.