

Sałatka świąteczna z kurczakiem i buraczkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne połączenie buraczków z kurczaczkiem. Sałatka nie tylko na święta.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 pojedynczy filet z kurczaka -
- 20 dag czerwonych buraczków -
- 4 jajka -
- 1 woreczek ryżu -
- przyprawa do kurczaka -
- cukier -
- sól -
- 5 łyżek majonezu -
- zielona cebulka -

Etapy przyrządzania:

1. Filet z kurczaka pokroić w kostkę, oprószyć przyprawą do kurczaka, solą i pieprzem. Włożyć do lodówki na około 1 godzinę. Następnie zrumienić na patelni i ostudzić. Czerwone buraczki wrzucić do wrzącej wody i gotować, aż będą miękkie. Następnie ostudzić, obrać ze skórki, opłukać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Przyprawić do smaku cukrem i solą. Jajka ugotować na twardo, ostudzić. Oddzielić białka od żółtek, i białka pokroić w kostkę. Ryż ugotować w osolonej wodzie i ostudzić.

W przezroczystej misce przygotowane wcześniej składniki układać warstwami w następującej kolejności: połowę ryżu, połowę czerwonych buraków, około 2 łyżki majonezu, białka jajek, kawałki kurczaka, rozkruszone żółtka, resztę czerwonych buraczków, około 2 łyżki majonezu, resztę ryżu. Wierzch sałatki posypać pokrojoną zieloną cebulą. Schłodzić w lodówce.