
Sałatka z kurczaka w ananasie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3049 razy.

Porcja dla 2 osob. Czas przygotow. 40 min.

1 ugotowany kurczak,

1 świeży ananas,

2 lodygi selera naciowego,

50 g orzechów włoskich,

1 brzoskwinia.

Sos:

250 g majonezu,

250 ml kwasnej śmietany,

sok z 1/2 cytryny,

1 łyżeczka startej skórki cytrynowej,

sol, pieprz.

1. Z ugotowanego kurczaka wyjąć kości, zdjąć skórę, mięso pokroić w kostkę.
2. Ananas, cytrynę i lodygi selera dokładnie umyć. Seler pokroić w kostkę.
3. Ananas przekroić wzdłuż (łącznie z "czuprynką"). Miąższ wyjąć ostrożnie, by nie uszkodzić skórki, następnie pokroić go w dużą kostkę.
4. Wycisnąć sok z cytryny. Zetrzeć wierzchnią warstwę skórki.
5. Przygotować sos. Do majonezu dodać śmietanę, startą skorokę z cytryny, sok cytrynowy, sol i pieprz.
6. Do dużej miski włożyć pokrojonego kurczaka, ananas i selery. Zalać sosem i wymieszać.
7. Przed podaniem przelać sałatkę do wydrążonych połówek ananasa, przybrać połówkami orzechów i brzoskwini.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)