

Salpicao

Toplam 45 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

Yapılış

1. Tavuğu 20 dakika haşlayıp didikleyin.
2. Havuç ve elmayı ince doğrayın.
3. Tavuk, sebze, elma ve mayonezi karıştırın.

PÜF NOKTASI

Tavuğu haşladıktan sonra didiklemek salatada lifli yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstüne patates çubuğu serpip yanındayın.

Alerjenler

Yumurta