

 75 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Cartofi fierti (fara coaja) - 1 kilogram
Morcov - 500 de grame
Mazare - 400 de grame
Gogosari in otet - 3 bucati
Ou fiert - 5 bucati
Sare de mare Masline negre - 6 bucati
Carne pui - 400 de grame
Castraveciori in otet - 6 bucati
Maioneza Hellmann`s Original - 500 de grame
Knorr mustar clasic - 4 lingurite

Mod de preparare

1. Cartofii se fierb, la fel si morcovii. Intre timp, muraturile se lasa la scurs intr-o sita. Se toaca cubulete cartofii si morcovii si se pun intr-o cratita mare. La fel se procedeza si cu castravetii si gogosarii si se amesteca cu mazarea si restul ingredientelor tocate. Se pune sare dupa gust si mustar. Se adauga si carnea de pui fiarta si tocata cubulete.
2. Se pune 2/3 din maioneza peste salata pastrand o parte pentru ornat. Eu prefer sa o amestec toata in salata si sa ornez deasupra doar cu muraturi si masline fara sa mai imbrac salata in maioneza

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>