

 120 de minute  10 portii  Mediu

## Ingrediente

Cartofi - 1 kilogram  
Castraveti murati - 10 buc  
Mazare - 1 cutie mica  
Morcov - 5 buc  
Pastarnac - 1 buc  
Piept de pui - 300 de grame  
Telina - 2 buc  
Maioneza Hellmann`s Original - 400 de grame

## Mod de preparare



1. Se spala cartofii si se pun la fiet in coaja. Dupa ce au fiert se lasa la racit si se taie celelalte legume.



2. Morcovii, telina si pastarnacul se spala se curata bine si se fierb... se lasa la racit si apoi se pot taia cubulete... Toate legumele se taie cubulete. Piepul de pui se fierbe si el se lasa la racit si se taie cubulete



3. Toate ingredientele taiate cubulete se amesteca cu sare si piper apoi se aduga maioneza si se lasa cca 20-30 min la odihnit.



4. Se aseaza compozitia pe o singura tava mare sau in castronase si se orneaza cu specific traditional de Craciun.

*Pofta buna!*

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