
 80 de minute 6 portii Mediu

## Ingrediente

Cartofi - 1 kilogram  
Mazare - 4 linguri  
Morcov - 3 bucati  
Castraveti murati - 5 bucati  
Ou fiert - 6 bucati  
Carne de pui - 300 de grame  
Maioneza Hellmann`s Original - 500 de grame  
Gogosari in otet - 2 bucati  
SareMasline - 10 bucati

## Mod de preparare

1. Se curata si se spala cartofii si morcovii dupa care se pun la fiert pt. cca 30 min. Dupa ce se fierb, se racelesc cu apa rece. Se pune la fiert carnea de pui cca 20 min.

2. Toate legumele, muraturile si carnea se taie marunt. Se amesteca intr-un vas mare legumele si carnea tocate cubulete si se adauga maioneza din care se opreste si pentru ornat. Se orneaza cu albus de ou, gogosar si masline. Pofta buna!

*Pofta buna!*

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