


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