




Salata de boeuf cu piept de pui



 90 de minute  8 portii  Mediu

Ingrediente

Ulei de floarea soarelui - 1 litru
Piept de pui - 1 kilogram
Ou fiert - 5 bucati
Ou crud - 5 bucati
Morcov - 7 buc
Mazare - 450 de grame
Masline negre - 200 de grame
Gogosari la otet - 500 de grame
Castraveciori in otet - 500 de grame
Cartofi rosii - 3 kilograme

Mod de preparare

1. Se pun la fiert cartofii cu pieptul de pui si morcovii.
2. Dupa ce au fiert se taie cartofii bucati micute, cam cat unghia, morcovul bucati mici si castravetii in bucati cam cat cele de cartofi.
3. Pieptul de pui nu se taie in cubulete, ci se face sub forma de suvite cat de mari or fi ele. Se amesteca toate la un loc si se mai pune dupa preferinta castraveti, cartofi sau morcov.
4. Se face maioneza din 5 oua crude si 5 fierte tare, se pune la rece aproximativ 30 de minute dupa care se amesteca impreuna cu toate celelalte ingrediente.
5. Se serveste rece.

Pofta buna!

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