



Salata boeuf cu carne de pui

Ingrediente

- 200 g Castraveti murati
- 250 g Cartofi
- 80 g Morcov
- 30 g Telina
- 300 g Piept de pui
- 50 ml Ulei de floarea soarelui
- 10 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 25 g Mustar
- 200 g Oua fierte
- 1 frunza Dafin
- 0.5 lingurita Piper negru

Instructiuni

1. Carnea se pune la fiert cu piperul si foaia de dafin.
2. Se lasa o ora si jumatate la foc mic apoi se scoate si se taie cubulete (mici).
3. Legumele se curata si se pun la fiert (cu exceptia castravetilor murati) impreuna cu MAGGI Secretul Gustului Legume.
4. Legumele fierte si castravetii murati se taie cubulete.
5. Din galbenusurile fierte si cel crud, se face o maioneza, amestecandu-le cu mustar si ulei.
6. Se amesteca toate ingredientele usor, cu doua treimi din maioneza.
7. Restul maionezei se intinde peste salata asezata intr-un platou.
8. Puteti decora salata cu albusul oualor fierte, cu felii de gogosar murat ori patrunjel verde.

Nutritie

Carbohidrați	9.57 g
Energie	255.57 kcal
grăsimi	16.83 g
Proteină	15.87 g

157 Min

6 Portii