



Stolitsnij -kanaperunasalaatti

Aineet: 1 kanan rintafile
2 perunaa
1 porkkana
2 rkl herneitä
1/4 sipuli
1/4 omena
5 sentin pala kurkkua
1 suolakurkku
1 rkl majoneesia
suolaa, ruokaöljyä
pippuria, tilliä maun mukaan

Valmistus: 1. Keitä perunat kuorineen. Kuori ja leikkaa ne peukalonpään kokoisiksi kuutioiksi. Kaada perunoiden sekaan hieman ruokaöljyä ja suolaa. Sekoita, ja anna maustua jääkaapissa 1-2 tunnin ajan.

2. Keitä porkkana, broilerin rintafile ja herneet kypsiksi. Kuori kurkku ja suolakurkku.

3. Pilko kaikki ainekset kuutioiksi ja sekoita salaatiksi.

4. Lisää majoneesi ja mausta salaatti tarvittaessa vielä suolalla, pippurilla ja/tai tillillä.