

سالاد مرغ

سینه مرغ را می‌پزیم و ریش‌ریش می‌کنیم.



مواد لازم:

سینه مرغ يك عدد كامل

قارچ نیم كيلو

چیپس خلال يك بسته

پیاز سرخ شده سه قاشق غذاخوری

سس مایونز به مقدار دلخواه

نمک و زردچوبه به مقدار لازم

طرز تهیه:

سینه مرغ را می‌پزیم و ریش‌ریش می‌کنیم.

سپس آن را با پیاز سرخ شده مخلوط کرده و کمی روغن زیتون به آن اضافه می‌کنیم و آن را تفت می‌دهیم. مرغ نباید خیلی

سرخ شود، فقط به اندازه ای که با پیازداغ و روغن مخلوط شود.

کمی نمک و زردچوبه به آن اضافه می‌کنیم و آن را کنار می‌گذاریم.

سپس قارچ را با حرارت زیاد می‌پزیم تا آب آن خشک شود. برای این که رنگ قارچ تیره نشود، يك قاشق آب‌لیمو به آن اضافه

می‌کنیم و با کمی نمک می‌پزیم.

اگر به قارچ، دو حبه سیر خرد شده اضافه کنید خوش طعم می‌شود.

وقتی آب قارچ کاملاً خشک شد، کمی روغن زیتون اضافه می‌کنیم و آن را کمی تفت می‌دهیم.

مرغ پخته شده، قارچ و چیپس خلال را با هم مخلوط کرده و سس مایونز به آن اضافه می‌کنیم. مقدار سس بستگی به ذائقه

خودتان دارد.

این سالاد بسیار راحت و سریع آماده می‌شود و يك غذای كامل و بسیار خوشمزه است.

امتحان کنید مطمئن باشید خوشتان می‌آید.

نکته:

این سالاد در واقع "چیکن استروگانف" است که به جای "خامه" از "سس مایونز" استفاده کردم. چون می‌خواستم با اسم

فارسی به کار ببرم سالاد مرغ نوشتم فکر می‌کنم بهتر از چیکن استروگانف باشد.

می‌توانید این سالاد را با خامه هم درست کنید و به همین خوشمزگی است.