

سالاد قارچ با مرغ و پاستا

مرغ را پخته و تکه تکه کنید .



مواد لازم

- پاستا=۲۰۰ گرم
- خیار خلال شده =۱ عدد
- گوشت مرغ یا گوشت ژامبون قطعه قطعه شده =۲۰۰ گرم
- قارچ دکمه ای یا کلاهک =بسته ۲۰۰ گرم
- گوجه فرنگی پوست کنده و دانه در آمده و خرد شده= ۲۰۰ گرم
- روغن زیتون =۲ قاشق غذا خوری
- سرکه بالزامیک =۲ قاشق غذا خوری
- پرتقال خرد شده =۲ عدد

طرز تهیه

مرغ را پخته و تکه تکه کنید . پاستا را آبکش و سرد نمایید . همه مواد را روی هم ریخته سپس سرکه و روغن زیتون و پرتقال را اضافه کرده خوب مخلوط کنید. این مخلوط را بایستی به مدت ۳ الی ۴ ساعت درسس بخوابانید و طی این مدت یکی دو بار سالاد را با دقت برگردانید و مجدداً پیش از سرو کردن این عمل را تکرار کنید .