

SALÁTÁK

Almás csirkemell saláta
tagliatellével



Almás csirkemell saláta tagliatellével



HOZZÁVALÓK:

- 15 dkg tagliatelle (szélesmetélt)
- 25 dkg csirkemell filé
- só, őrölt bors
- kevés fűszerpaprika
- fél dl olaj
- 2 db piros alma
- 1 db nagyobb lilahagyma
- 1 db pritamin paprika
- 1 csokor petrezselyem
- 3 dl GLOBUS majonéz

A tagliatellét sós, forrásban lévő vízben nem túl puhára főzzük, leszűrjük, és leöblítjük. A csirkemell filét csíkokra vágjuk, sóval, borssal és fűszerpaprikával ízesítjük. Alaposan átforgatjuk, majd a forró olajon pirosra sütjük. Az almákat kimagozzuk, héjastól vékonyabb csíkokra szeljük, a lilahagymát, a pritamin paprikát apró kockákra vágjuk. Az előkészített alapanyagokat keverőtálban lazán összeforgatjuk, közben rálocsoljuk a majonéz felét, és rászórjuk az aprított petrezselymet. Sóval, borssal ízesítjük, majd hűtőben lehűtjük. Tálaláskor az almás csirkemell salátát tányérra halmozzuk, és meglocsoljuk a majonéz másik felével.