

طرز تهیه سالاد ماکارونی با مرغ



۱۳۶۳ کالری



سالاد



۸ نفر



۱۳۵ دقیقه



مواد لازم:

ساقه کرفس: ۲ عدد متوسط
فلفل دلمه‌ای قرمز: یک عدد متوسط
پیازچه: ۵ عدد
پیاز قرمز: یک عدد کوچک
نمک: به مقدار لازم
پاپریکا: به مقدار لازم
جعفری: مقداری برای تزیین

ماکارونی فرمی: ۳,۵ پیمانه
سینه مرغ: ۷۰۰ گرم
تخم مرغ: ۳ عدد
سس مایونز: ۱,۵ پیمانه
سس خردل: ۲ قاشق غذاخوری
خیار شور: یک چهارم پیمانه
شوید ساتوری شده: یک قاشق غذاخوری

دستور پخت:

۱ ابتدا باید تخم مرغ و مرغ را بپزید. برای این کار تخم مرغ‌ها را در یک قابلمه کوچک ریخته و روی گاز بگذارید تا بجوشد و کاملا سفت شود. زمانی که تخم مرغ‌ها آبپز شدند، آنها را پوست گرفته و به صورت مکعبی ریز خرد کنید. مرغ را هم به همراه یک عدد پیاز خرد شده، مقداری آب، نمک و فلفل در یک قابلمه دیگر ریخته و بپزید. سپس مرغ پخته شده را هم به صورت مکعبی خرد کنید و کنار بگذارید تا سرد شود.

۲ در گام دوم یک قابلمه را پر از آب کرده و روی حرارت بگذارید تا آب جوش بیاید. بعد ماکارونی فرمی را به همراه زردچوبه، نمک، فلفل سیاه و کمی روغن زیتون به آب جوش اضافه کرده و زمان بدهید تا ماکارونی کاملا پخته و نرم شود. سپس ماکارونی را چند بار با آب سرد آبکش کرده و کنار بگذارید تا آب آن کاملا خارج شده و سرد شود.

۳ یک کاسه بزرگ برداشته و سس مایونز، خردل و شوید ساتوری شده را در آن بریزید. این مواد را به خوبی مخلوط کنید تا سس سالاد ماکارونی با مرغ آماده شود.

۴ پیاز قرمز، فلفل دلمه‌ای قرمز و ساقه کرفس را نگینی خرد کرده و به کاسه اضافه کنید. پیازچه را هم خرد کرده و به کاسه اضافه کنید. در ادامه خیار شور را رنده کرده و به مواد بیفزایید. سپس مرغ و تخم مرغ سرده شده را به کاسه افزوده و مواد را هم بزنید. حالا ماکارونی پخته شده را به مواد اضافه کرده و به خوبی هم بزنید تا تمام مواد سالاد به سس آغشته شوند. در پایان روی کاسه را با سلفون پوشانده و سالاد را برای حداقل ۲ ساعت داخل یخچال قرار دهید تا جا بیفتد.

۵ سالاد ماکارونی با مرغ را از یخچال خارج کرده و در ظرف مناسب بریزید. روی آن را با جعفری خرد شده و پاپریکا (در صورت تمایل) تزیین کرده و سرو کنید. نوش جان ...

LILIMAG

مجله اینترنتی لی‌لی‌مگ