

Salata de pui cu telina



Dragii mei, stiu ca aceasta salata de pui cu telina este total nepotrivita pentru prima zi de post, astazi fiind prima zi din postul Craciunului, cel mai frumos si mai usor post de peste an (cu muulte dezlegari la peste ☐) dar este o salata delicioasa, pe care, momentan, o vor savura cei care nu tin post ☐

Acest post este unul al bucuriei si al sperantei, si imi doresc tare mult, si cu ajutorul lui Dumnezeu, sa il tin pana la capat, asa ca ne vom bucura impreuna de hrana duhovniceasca pe care ne-o va aduce, dar si de cea trupeasca (am atatea retete minunate de post pe care de-abia astept sa le „degustam” impreuna).

Ingrediente:

- 250 g carne de pui
- 500 g cartofi
- 100 g mere
- 100 g telina
- 200 g **maioneza**
- 50 g mustar
- sare, piper
- 50 g coniac (optional)

- 4-5 oua fierte

Vesnica poveste de inceput, despre gradina noastra minunata ☐
...acum a venit randul telinei, pe care, sincer, nu m-asteptam s-o
smulg din pamant cu propriile-mi maini :)))





Am avut numai „exemplare” din astea aratoase :))



...drept pentru care m-am hotarat sa fac zacusca de telina, dar a fost in zadar, fiindca multe dintre ele au ajuns in supa ☐

Pentru **salata de pui**, se pun la fiert carnea si cartofii (in coaja), bineinteles, in vase diferite.

Se lasa sa se scurga si apoi se taie felii subtiri in lungime:



Daca aveti carne fiarta, din supa, cu-atat mai bine :) ...asa am facut si eu, am folosit carnea din supica lui Bogdi, hihi..



La fel se procedeaza cu merele curatate:



...si cu telina cruda (daca nu agreeati gustul ei puternic, in stare cruda, fierbeti-o cat sa se inmoaie putin)



Se amesteca toate ingredientele cu maioneza facuta in casa, mustar, coniac si sare si piper dupa gust:



Se aseaza salata in boluri/cupe de servit:



Laura Sava

Se fierb ouale; se orneaza salata cu sferturi de ou, asezate in forma de floare (eu, din nou cu obsesia mea florala ☺)



Laura Sava

P.S. Se pot adauga, dupa preferinta, si alte legume sau fructe, sau

salam si sunca in loc de carne de pui.
Salata se poate servi ca garnitura dar si ca aperitiv.

S-aveti poftaaa!!!!!! ☐

