**Sałatka z kurczakiem - gyros**

 **Składniki:**

* [**filet z kurczaka**](http://wizaz.pl/search?query=filet%20z%20kurczaka&category=Root/Kulinaria&tab=5&doc_type=przepis)***[3 szt połówki.]***
* [**ogórek konserwowy**](http://wizaz.pl/search?query=og%C3%B3rek%20konserwowy&category=Root/Kulinaria&tab=5&doc_type=przepis)***[4 szt.]***
* [**kapusta pekińska**](http://wizaz.pl/search?query=kapusta%20peki%C5%84ska&category=Root/Kulinaria&tab=5&doc_type=przepis)***[1 szt.]***
* [**cebula**](http://wizaz.pl/search?query=cebula&category=Root/Kulinaria&tab=5&doc_type=przepis)***[1 szt.] (duża)***
* [**majonez**](http://wizaz.pl/search?query=majonez&category=Root/Kulinaria&tab=5&doc_type=przepis)***[3 łyżki]***
* [**keczup**](http://wizaz.pl/search?query=keczup&category=Root/Kulinaria&tab=5&doc_type=przepis)***[3 łyżki]***
* [**przyprawa do gyrosa**](http://wizaz.pl/search?query=przyprawa%20do%20gyrosa&category=Root/Kulinaria&tab=5&doc_type=przepis)***[1 op.]***
* [**kukurydza konserwowa**](http://wizaz.pl/search?query=kukurydza%20konserwowa&category=Root/Kulinaria&tab=5&doc_type=przepis)***[1 op.]***

**Przygotowanie:**

Filety z kurczaka myjemy, usuwamy tłuszcz, kroimy na małe kawałki. Obsypujemy przyprawą do gyrosa. Smażymy na patelni, studzimy. Sałatkę najlepiej przygotowywać w szklanym wysokim naczyniu ponieważ układamy ją warstwowo i wtedy ładnie się prezentuje. Na dno naczynia wsypujemy kurczaka. Smarujemy go cieniutką warstwą keczupu, na to układamy drobno posiekaną cebulę. Następna warstwa to pokrojony w drobną kosteczkę ogórek. Ogórkową warstwę smarujemy cieniutko majonezem. Następnie układamy kukurydzę. Smarujemy cieniutko majonezem i keczupem. Kapustę pekińską rwiemy na małe kawałki i układamy jako ostatnią warstwę. Można jej nie układać warstwowo ale całość wymieszać, moim zdaniem jednak ładniej prezentuje się warstwowo.

**Sałatka z selera tartego**

1 słoik selera tartego

4 jaja ugotowane na twardo ( kroimy w kostkę)

2 jabłka (starte na tarce)

1 por

1 puszka ananasów ( kostka)

1 puszka kukurydzy

1 majonez

10dkg szynki

15 dkg sera żółtego (zetrzeć na tarce)

Składniki rozdrobnić i można ułożyć warstwami : por, jaja, seler, kukurydza, jabłka, ananasy, majonez, szynka, ser żółty lub włożyć składniki do miski razem wymieszać. Majonez można zastąpić jogurtem naturalnym.

**Sałatka śledziowa talińska**

***Składniki:***

25 dkg marynowanych śledzi lub zwykłych

1 zielony ogórek

3 ugotowane ziemniaki

Cebulki marynowane

1 jabłko

2 jaja ugotowane na twardo

2 łyżki posiekanego koperku

3 łyżki oliwy, 1 łyżka octu i musztardy

½ łyżeczki cukru

Gałka muszkatłowa, pieprz

***wykonanie***

Śledzie osączyć, pokroić w paseczki. Ogórek, ziemniaki i jabłka obrać i pokroić w kostkę. Jaja obrać i pokroić w plastry ( do wykonania na dużym talerzu) lub kostkę. Składniki sałatki wymieszać. Musztardę rozetrzeć z cukrem, pieprzem, gałką i octem winnym i oliwą. Sałatkę polać sosem i posypać koperkiem.

**Surówka owocowa**

***Składniki:***

Owoce: pomarańcze, mandarynki, banany, kiwi, gruszki, jabłka, mango, winogrono, rodzynki, można dodać mieszkankę koktajlową i sezonowe owoce np. truskawki.

***Wykonanie:***

Owoce umyć i obrać ze skórki, pokroić w kostkę do miski, razem wymieszać, dodać na koniec rodzynki. Surówkę można podawać z bitą śmietaną.