



Insalata del Pollo

Tavuk Salatası



1 petto del pollo
3 pepe rosse arrossite
3 cetrioli di sootaceto
2 cucchiali di maionese
3 spicchi aglio
1 bicchiere del yogurt

- # Si bollisce il petto del pollo e si condivide per i pezzi piccoli.
- # Le pepe arrossite si tagliano come le grandezze del dado.
- # Sottaceto si tagliano piccoli.
- # Si mettono gli ingredienti tagliati in una ciotola, sopra si mettono maionese e yogurt e poi si mescolano.
- # Dopo aversi riposato per 2 ore nel frigo si fa servire.

Nota: Se non volendo di sentirsi il gusto del aglio allora non si amette agli e si rilascia solamente con il guzto del aglio nel sottaceto.