



CHLEBEK PITA Z NADZIENIEM

Składniki:

- 1 szklanka drobno pokrojonych orzeszków solonych AROMAT,
- 2 ugotowane, drobno pokrojone piersi z kurczaka,
- 2 marchewki, drobno pokrojone,
- 1/2 główki posiekanej sałaty lodowej,
- 2/3 szklanki makaronu chińskiego instant,
- 1 szklanka chińskiej mieszanki warzyw,
- 4 łyżeczki oliwy,
- 3 łyżeczki octu ryżowego,
- 1 łyżka sosu sojowego,
- 1 łyżka cukru,
- 1 cebula, drobno posiekana,
- 3 chlebki pita.

Sposób przygotowania:

W dużej misce mieszamy kurczaka, marchewkę, sałatę, makaron, mieszankę warzyw oraz cebulę. Odstawiamy na bok.

W osobnej misce przygotowujemy sos sałatkowy. Oliwę, orzeszki, ocet, sos sojowy i cukier miksujemy tak długo, aż powstanie gładka masa.

Sos mieszamy z sałatą. Nadzienie podajemy nałożone do chlebków pita.