

طرز تهیه سالاد هاوایی مخصوص، به سبک رستوران ها

اگر از آن دسته کسانی هستید که به دنبال غذاها و سالادهای سالم و تازه هستید، حتما عاشق سالاد هاوایی خواهید شد که با آناناس تهیه میشود و طعمی جدید و منحصر به فردی دارد. سالاد هاوایی خوشمزه و مجلسی یک گزینه مناسب برای روزهای است که مهمانان ویژه و خاصی دارید و به دنبال یک پذیرایی شیک و مجلل هستید.

حتما تا به امروز، سالاد ماکارونی یا سالاد سیبزمینی را امتحان کرده‌اید. این بار پیشنهاد میکنیم سالاد هاوایی را هم در لیست سالاد های محبوبتان خود قرار دهید و از خوردن آن لذت ببرید.

مواد لازم سالاد هاوایی :

- سینه مرغ : 200 تا 220 گرم
- پیاز متوسط : یک عدد
- فلفل دلمه ای رنگی : یک عدد از هر کدام
- سس باربیکیو : 1 ق غ
- نمک و فلفل : به میزان کافی
- روغن زیتون : 1 ق غ
- آناناس مکعبی شده : 250 گرم

طرز تهیه سالاد هاوایی :

مرحله اول:

برای تهیه این سالاد باید همه مواد گفته شده به صورت مربعی خرد بشن . بعد داخل ظرفی مرغ را با پیاز ، فلفل دلمه ای قرمز و سبز ، به همراه سس باربیکیو ، روغن زیتون و نمک و فلفل مخلوط کنید و خوب هم بزنید تا مواد به خورد هم بروند.

مرحله دوم:

بعد همه مواد را به ترتیب به همراه یک تیکه آناناس مکعبی شده به سیخ چوبی بکشید.

یعنی ابتدا ، مرغ ، بعد پیاز ، فلفل دلمه ای قرمز ، آناناس ،

فلفل دلمه ای سبز ، بعد مجددا مرغ را به سیخ چوبی بزنید.

مرحله سوم:

سیخ ها را در تابه ای که مقدار کمی روغن داخل آن ریختید قرار دهید تا به مدت چند دقیقه مواد پخته شوند.

وقتی یک طرف مواد سرخ شد ، طرف دیگر آن را برگردانید تا سرخ شود. سپس مواد سرخ شده را به همان شکل و یا از سیخ خارج کنید و در ظرف مورد نظرتان و یا در خود میوه آناناس خالی شده سرو کنید.