

كيف تصنع سلطة سيزر الدجاج في وعاء

إذا كنت تتصفح تطبيق Pinterest كثيراً ، فإنك ربما رأيت صورة لسلطة في جار. كنت متشككاً في البداية ، أعني ، يبدو وكأنه يبدو غريباً ! عندما رأيت وصفة لدجاج سيزر صlad في جرة ، قررت أخيراً محاولة تجربتها . إنها سلطتي المفضلة ، وان كان الأمر كذلك بالنسبة إليك ، فلا بد من ان تقم بذلك انت أيضاً !

الفكرة وراء سلطة في جرة هي أنه يمكنك جعل السلطة في وقت مبكر ووضعها في الثلاجة لتناول طعام الغداء خلال الأسبوع. كل ما تحتاجه هو بالفعل في الجرة ، مما يجعلها وجبة غداء سهلة ومرحة أثناء التنقل.

لتحضير السلطة في جرة ، سوف تحتاج إلى بعض الوعاءات الصغيرة الحجم من الزجاج وذا الأغطية. إذا كنت ترغب في ذلك ، فهذه طريقة رائعة لإعادة استخدام أغطية جرة التخزين التي يمكنك التخلص منها بطريقة أخرى.

يمكنك صنع أي نوع من السلطة في وعاء. الشيء المهم الذي يجب تذكره هو أنك تحتاج إلى وضع المكونات في ترتيب معين ، مع صلصة السلطة أولاً ، والحس الأخير.

إذا كان الحس والصلصة يلامسان بعضهما البعض في الجرة ، فإن الحس سيصبح طرياً جداً وغير شهي للأكل ، ولا يجب أحد الحس بهذه الطريقة ! جميع المكونات الأخرى الخاصة بك ستذهب بينهما.

القاعدة العامة هي صنْع طبقات السلطة ، الخضار المقطعة ، اللحم المفروم ، الجبن ، ثم الحس. إذا كنت تقوم بصنع سلطة قيسر الدجاج ، ضع صلصة السيزر في القاع ، ثم الدجاج ، ثم جبنة البارميزان ، ثم الحس.

عندما تقوم بتبثئنة الجرار ، قم بتبثئنة المكونات بأكبر قدر ممكن. بعد وضعها في الصلصة الغنية ، الخضار ، وما إلى ذلك ، قم بتبثئتها بباقي الطريقة كاملة مع الحس ، مع التأكد من أن أيّاً من الحس لا يلامس الصلصة.



إذا كنت تضيف قطع خبز محمص ، فستحتاج إلى أخذها معك في كيس زيبيلوك ، لا تضعها في الجرة أو ستترطب هي أيضاً .

ضع الغطاء على الجرة وقم بتخزينه في الثلاجة لمدة تصل إلى 5 أيام .
استمتع !

الوصفة الإعتيادية التي كنت تتبعها لا تتغير ، ولكن طريقة وضع المكونات في الوعاء أمر مهم لضمان إمكانية تخزين هذه الوصفة لمدة أطول .

المقادير:

ملعقة طعام واحدة من صلصة سلطة السيزر من اختيارك
من 6 إلى 10 حبوب طماطم كرزية
1 كوب من الخس الروماني المقطع
1/4 بصل مقطعة إلى شرائح
1/2 أفوكادو ، مقطعة إلى مكعبات
3 أونصات من الدجاج المشوي ، المشرح إلى شرائح

طريقة التحضير :

في جرة ميسون (جرة زجاجية ذات غطاء) تسع 16 أونصة ، ضع طبقة من المكونات بالترتيب المذكورة أعلاه ، كي تكون الطماطم مغطسة في الصلصة مما يخلق حاجزا أمام الخس والبصل من ملامسة الصلصة ومن أي يصبحا هاذين المكونان رطبيين.

قبل الأكل ، هز الجرة بقوة وبسرعة كي تمتزج المكونات مع بعضها ومع الصلصة التي وضعتها في القعر.

استمتع بهذه الوصفة الشهية والجميلة التحضير. لا تنسى ان تأخذ بعض الصور الجميلة التي يمكنك ان تحملها على موقع بينترست المليء بصور الأكل الشهيّة !