كيف تصنع سلطة سيزر الدجاج في وعاء

إذا كنت تتصفح تطبيق Pinterest كثيرا ، فإنك ربما رأيت صورة لسلطة في جار. كنت متشككا في البداية ، أعني ، يبدو وكأنه يبدو غريبا! عندما رأيت وصفة لدجاج سيزر صلاد في جرة ، قررت أخيرا محاولة تجربتها. إنها سلطتي المفضلة ، وان كان الأمر كذلك بالنسبة اليك ، 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 ومريحة 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 التعليب 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 ، والخس الأخير.

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

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

عندما تقوم بتعبئة الجرار ، قم بتعبئة المكونات بأكبر قدر ممكن. بعد وضعها في الصلصة الغنية ، الخضار ، وما إلى ذلك ، قم بتعبئتها بباقي الطريقة كاملة مع الخس ، مع التأكد من أن أياً من الخس لا يلامس الصلصة.

إذا كنت تضيف قطع خبز محمص ، فستحتاج إلى أخذها معك في كيس زيبلوك ، 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 الى مكعبات

3 أونصات من الدجاج المشوي ، المشرح الى 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 رطبين.

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 المليئ بصور الأكل الشهيّة!