

## Περισσέματα κοτόπουλου

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 16/03/2009 01:18

---

Ενας τρόπος να αξιοποιήσουμε τα περισσέματα μας από ψητό ή βραστό κοτόπουλο είναι να φτιάξουμε κοτοσαλάτα.

<http://i41.tinypic.com/30bfvb6.jpg>

Ανακάτεψα: κοτόπουλο, κρεμμύδι(νεροκρέμμυδο που δεν καίει πολύ), καρότο, μαϊντανό λίγο, πιπεριά, καλαμπόκι, λάδι, ξύδι, μαγιονέζα (σπιτική δική μου χωρίς αυγό) με γιαούρτι, λίγο χορσράντις, λιγη μουστάρδα, διορθώνω αλάτι πιπέρι!!!!!!!!!!!!!!Και είναι θαύμα!!!

=====

## Απ:Περισσέματα κοτόπουλου

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 18/05/2009 07:50

---

Κοτόπουλο ψητό που μου περίσσεψε ή κοτόπουλο που μου βγήκε σκληρό δεν το πετώ. Φτιάχνω μια σάλτσα ντομάτας απλή, προσθέτω το κοτόπουλο ψιλοκομμένο καθώς και κριθαράκι αφού βράσει για λίγο η σάλτσα. Τέλος στο πιάτο τυρί τριμμένο .....και έχω νέο φαγητό!

=====

## Απ:Περισσέματα κοτόπουλου

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 14/10/2010 08:32

---

Φτιάχνω σάντουιτς κόβοντας το ψητό ή βραστό κοτόπουλο σε μπουκίτσες, μαγιονέζα, πίκλες ψιλ/νες, κάπαρη, πιπεριά χρωματιστή ή φλωρινης βάζο  
Ανοιγω ψωμάκι ή φέτες τοστ, βάζω λαχανικά πράσινα και το πιο πανω μείγμα .....

Γίνονται επίσης απο ψητό κοτόπουλο, ωραίες κοτόπιτες....Υπάρχουν συνταγές στο σάιτ μας.

=====

## Απ:Περισσέματα κοτόπουλου

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 14/10/2010 08:39

---

Μπορώ τα περισσέματα του κοτόπουλου να τα φτιαξω κοτόπουλο αλά κρεμ Σοτάρω το κοτόπουλο σε λαδι ή βούτυρο, μαζί και λίγο σκόρδο στην πρέσα, πράσινο πιπέρι ή χρωματιστά, σβήνω με κρασί. Βάζω κρέμα γάλακτος , λιγη μουστάρδα και είναι έτοιμο να συνοδεύσει πατατούλες.

Φτιάχνω κοτόπουλο αλα πέστο

Σοτάρω κοτόπουλο, σκόρδο. Προσθέτω πέστο βασιλικού από βάζο χρησιμοποιώ εγώ, λιγη λιαστή ψιλοκομμένη και έτοιμη μια μακαρονάδα στα γρήγορα.

=====

## Απ:Περισσεύματα κοτόπουλου

Δημοσιεύθηκε από Ε.Φ. - 26/11/2010 17:01

---

Με περίσσιο κοτόπουλο μπορούμε να κάνουμε κοτόπουλο ζελέ! η συνταγή θα δημοσιευτεί στο σάιτ σε λίγες μέρες!

=====

## Απ:Περισσεύματα κοτόπουλου

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 26/11/2010 17:07

---

πολυ καλη ιδεα ,αντε να την δουμε!

=====

## Απ:Περισσεύματα κοτόπουλου

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 26/11/2010 19:10

---

και με χορτα μεσα;:kiss:

=====

## Απ:Περισσεύματα κοτόπουλου

Δημοσιεύθηκε από Κατια - 08/06/2011 08:29

---

κοριτσια,εμεις οταν φτιαχνω κοτοπουλο,ποτε μα ποτε κανεις δεν τρωει το στήθος.οποτε κι εγω κοτοπιτα το κανω,που δεν τρελαινονται κιολας, η τους φτιαχνω σπιτικους γυρους,που τους αρεσουν πολυ.

βαζω λαδι στο τηγανι και το κοτοπουλο φιλοκομμενο,ο,τι μπαχαρικα θελω,

το φερνω κανα δυο γυρες να παρει τα αρωματα και κατεβαζω απο τη φωτια.

Εχω σχεδον παντα σπιτικες πιτες,οποτε βαζω μεσα το κοτοπουλο,πατατες τηγανιτες,ντοματα,κρεμμυδι και ο,τι αλοιφη θελει ο καθενας,και γινεται....της κολασεως!!

Μπορει να μην ειναι οριτζιναλ γυρος,ομως ειναι σιγουρα πιο υγιεινος αφου ξερεις τι εχει μεσα,και δεν επιβαρυνει και την τσεπη;)

Στις εποχες που ειμαστε,δεν ειναι να πεταμε τιποτα:(

=====

## Απ:Περισσεύματα κοτόπουλου

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 04/01/2012 10:30

---

Σας περρίσεψε γαλοπούλα ή κοτόπουλο;

Με την περισσευόμενη γαλοπούλα, φτιάξτε ένα λαχταριστό σάντουιτς με ψωμί της επιλογής σας, μυρωδικά και μουστάρδα, ή έναν πρωτότυπο μεζέ.

1 φλιτζ. τσαγιού ψαχνό γαλοπούλας ή κοτόπουλου ή χοιρινού, σε μικρά κυβάκια (χωρίς λίπη ή πέτσες)

1/2 φλιτζ. τσαγιού ζωμός κοτόπουλου (αν έχουμε αποθηκευμένο στο ψυγείο) ή χυμός καρότου (χειροποίητος ή έτοιμος, κατά προτίμηση βιολογικός)

1 φέτα ψωμί (χωρίς την κόρα), μουλιασμένη σε λίγο νερό και στραγγισμένη

1/2 σκελίδα σκόρδου, ψιλοκομμένη

100 γρ. ψίχα καρυδιού (αν το φτιάξουμε με χοιρινό, χρησιμοποιούμε αμύγδαλα)

ελάχιστο κύμινο, σε σκόνη

ελάχιστη πάπρικα, σε σκόνη

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

Χτυπάμε στο μούλτι το ψωμί με το ζωμό ή το χυμό, το σκόρδο, τους ξηρούς καρπούς και τα μπαχαρικά. Ανακατεύουμε το μείγμα με τα κυβάκια του κρέατος και σερβίρουμε σε πιάτο. Περιχύνουμε με το ελαιόλαδο και, αν θέλουμε, ρίχνουμε λίγη πάπρικα επιπλέον και μερικά ολόκληρα καρύδια ή αμύγδαλα. Ο μεζές τρώγεται κρύος με πίτες από σουβλάκι που λαδώνουμε και ζεσταίνουμε ελαφρώς στο φούρνο ή στην τοστιέρα.

Γαστρονόμος και την Νένα Ισχυρνόγλου

---

### Απ:Περισσεύματα κοτόπουλου

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 04/01/2012 14:07

---

Που τέτοια τύχη;;;:unsure: σπάνιο να περισσέψει κοτόπουλο!!πολύ ωραία η συνταγή όμως!!!!:)

---