

Darovaný salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Kapie 2 ks
- Kuřecí čínská polévka 3 ks
- Tatarská omáčka 250 ml
- Kuřecí prsa 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí zbavíme vrchních listů, omyjeme a nakrájíme na nudličky. Kuřecí prsa s kapií očistíme, omyjeme, osušíme a také je nakrájíme na nudličky. Kukuřici otevřeme a scedíme.

Ve vyšší pánvi rozpálíme olej a kuřecí nudličky na něm podusíme.

Do mísy dáme zelí, přidáme kukuřici, kapie, podušené kuřecí nudličky, tatarku a nudle z čínských polévek, které můžeme trochu nalámat. Nakonec vše zasypeme kořením z polévek, ale bez oleje.

Darovaný salát důkladně promícháme a necháme do druhého dne uležet.