

Letní kuřecí salát se zeleninou II

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 300 g
- Červené fazole 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Sterilované okurky 4 ks
- Červená paprika 1 ks
- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Koření na kuře 2 lžíce
- Olej 1 ks
- Majonéza 3 hrnek
- Cukr 1 lžíce
- Kečup 1 hrnek
- Sůl 1 ks
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso pokrájíme na kostičky, smícháme s trochou oleje a kořením na kuře. Rozehřejeme si pánev a maso osmahneme. Když je hotové dáme si ho stranou na talíř a necháme vychladnout.

Mezitím si nakrájíme papriky na proužky a dáme do připravené mísy. Okurky nakrájíme na malé kostičky. Přidáme odkapané fazole a kukuřici.

V hrnku smícháme kečup s majonézou, špetkou soli, cukrem a citronovou šťávou. Zálivku ochutnáme a případně ještě dochutíme. Vychladlé maso přidáme k zelenině a zalijeme zálivkou. Salát důkladně promícháme.

Letní kuřecí salát se zeleninou můžeme ihned podávat, ale lepší je dát salát ještě vychladit. Letní kuřecí salát podáváme s pečivem.