

Můj kuřecí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Meduňka 1 lžíce
- Hořčice 1 kostka
- Vařené kuřecí maso 250 g
- Cukr 1 lžička
- Majonéza 3 lžíce
- Kompotovaný ananas 4 lžíce
- Ementál 100 g
- Bílý jogurt 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Šťáva z kompotu 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vařené kuřecí maso (třeba z polévky) zbavíme kůže a vychladlé pokrájíme.

Připravíme si zálivku smícháním jogurtu, majonézy, hořčice, ananasové šťávy, trochy cukru a citronové šťávy.

Ke kuřecím kostičkám přidáme kostičky ementálu, kostičku ananasu z konzervy a posekanou

čerstvou meduňku. Směs osolíme, podle chuti opepříme, promícháme a zalijeme zálivkou.

Kuřecí salát necháme v chladničce uležet.

Můj kuřecí salát rozdělíme do misek, posypeme sekanými mandlemi a ozdobíme lístkem meduňky. Podáváme s celozrnným pečivem.