

Vajíčkový salát s kuřecím masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olej 1 lžíce
- Chilli mlýnek 1 ks
- Vejce 4 ks
- Rajče 2 ks
- Kuřecí řízek 1 ks
- Sterilovaná okurka 3 ks
- Granulovaný česnek 1 lžička
- Petrželka 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Tatarská omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí steak (prsňí řízek) nakrájíme na nudličky a orestujeme posypané chilli kořením na rozehřátém oleji. Maso vyndáme na papírovou utěrku a necháme odsát tuk.

Vejce uvaříme v osolené vodě natvrdo, zchladíme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Sterilované okurky a rajčata nakrájíme také na kostičky.

Do misky dáme kuřecí maso a kostičky vajec, rajčat a okurky. Přidáme lžici tatarky (dresinku nebo

lehkého jogurtu) a okurkového nálevu, špetku soli, česneku i petrželky a opatrně zamícháme. Salát uložíme minimálně na hodinu do ledničky.

Vychlazený naležený vajíčkový salát s kuřecím masem před podáváním znovu lehce promícháme, případně přisolíme a posypeme petrželkou.