

Salát s mozzarellou a kuřecím masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 200 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Vinný ocet 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Mozzarella 250 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cherry rajče 4 ks
- Cibule 1 ks
- Ledový salát 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsíčka omyjeme, nakrájíme na malé kousky a rychle opečeme na rozehřátém oleji.

Ledový salát nakrájíme na malé kousky, omyjeme. Přidáme nadrobno nakrájená rajčata, okurku, cibuli a mozzarellu. Nakonec přidáme vychladlé kuřecí maso. Salát s mozzarellou zalijeme olivovým olejem a ochutíme solí, pepřem a octem. Salát promícháme a necháme 30 minut odležet.

Salát s mozzarellou a kuřecím masem podáváme jen tak nebo s čerstvým pečivem.