

Fenyklový salát s krůtími nudličkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Olivy 50 g
- Balzamico 3 lžíce
- Fenykl 1 ks
- Krůtí prsa 250 g
- Olej 1 lžíce
- Mango 1 ks
- Salát 300 g
- Červená paprika 1 ks
- Olivový olej 5 lžíce
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Salát omyjeme a natrháme na kousky. Mango oloupeme a dužinu odřízneme od pecky. Fenykl omyjeme, očistíme, rozpůlíme a nakrájíme na tenké nudličky.

Krůtí maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a na rozežhátém oleji opékáme 3 minuty ze všech stran.

Papriku očistíme, omyjeme a jemně pokrájíme. Smícháme s octem, solí, pepřem a kajenským

pepřem. Zašleháme olej. Pak vše jednoduše smícháme.

Hotový fenyklový salát s krůtími nudličkami můžeme servírovat. Je dobrý s pečivem.