

Kuřecí salát s broskví a šlehačkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkový salát 1 ks
- Broskev 200 g
- Majonéza 75 g
- Kuřecí prsa 400 g
- Šlehačka 1 dl
- Jablko 75 g
- Okurka 100 g
- Citrón 40 g
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa očistíme, omyjeme a osušíme. Nakrájíme je na malé kostičky. Na rozpáleném oleji je zprudka orestujeme a odstavíme. Pak si očistíme a zbavíme jadřinců jablka. Zároveň očistíme i okurky. Hlávkový salát omyjeme a rozebereme na jednotlivé plátky. Broskve si nakrájíme na menší půlměsíce.

Upečená kuřecí prsa dáme do mísy a přidáme nakrájená jablka a okurky. Vše spojíme majonézou, zakapeme citronem, solí, podle chuti můžeme přidat i cukr. Zlehka vmícháme polovinu ušlehané šlehačky. Druhou necháme na konečnou ozdobu.

Omytý a rozebraný salát klademe na dezertní talířky. Na salátové lístky pěkně srovnáme kuřecí salát, ozdobíme broskví a střed vyplníme zbývajícím šlehačkou, kterou stříkáme sáčkem s ozdobnou špičkou.

Na vrch šlehačky můžeme dát kompotovanou třešeň nebo višně.

Kuřecí salát s broskví a šlehačkou podáváme s bílým pečivem.