

Zeleninový salát s šťavnatým kuřecím masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 400 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Grilovací koření 1 ks
- Sladká sójová omáčka 1 lžíce
- Pažitka 1 ks
- Čínské zelí 1 ks
- Rajče 6 ks
- Červená cibule 1 ks
- Paprika 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykostěná kuřecí stehna nebo prsa nakrájíme na nudličky a naložíme do směsi grilovacího koření, sladké sójové omáčky a trochy oleje. Necháme odležet minimálně hodinu, nejlépe však do druhého dne.

Omytou zeleninu nakrájíme na libovolné tvary, cibuli na plátky. Poté ji naaranžujeme na talíř a navrch poklademe maso, které jsme si na pánvi opekli dozlatova.

Zeleninový salát se šťavnatým kuřecím masem dozdobíme podle fantazie, cibulka a pažitka ovšem

nesmí chybět.