

Mexický salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Vejce 2 ks
- Paprika 2 ks
- Jablko 100 g
- Pečené kuře 1 ks
- Rajče 3 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Ocet 1 ks
- Olej 1 ks
- Petržel 1 ks
- Šafrán 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Upečené kuře vykostíme a maso nakrájíme na nudličky.

Omyté papriky rozpůlíme a odstraníme semena a stopky. Jablka oloupeme, vykrojíme jádřinec a spolu s paprikami nakrájíme na nudličky. Rajčata zbavíme šťávy a nakrájíme na kostky. Vejce uvaříme, oloupeme a nakrájíme na menší kostky.

V míse rozmícháme ocet, olej, sůl, hořčici a petrželku se špetkou šafránu. Přidáme ostatní suroviny a lehce promícháme.

Mexický salát necháme vychladit a podáváme.