

Salát mozzarellamino s kuřecím masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika 2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Salátová okurka 1 ks
- Rajče 300 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Mozzarella 3 balíček
- Kuřecí maso 500 g
- Koření 1 špetka
- Bylinky 7 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a osušené kuřecí maso si nakrájíme na menší nudličky. Okořeníme ho solí, pepřem a kořením 7 bylin. Maso osmahneme na pánvi.

Potom si omyjeme zeleninu a nakrájíme ji. Vložíme ji do misky, přidáme trošku olivového oleje a nakrájenou mozzarellu. Nakonec přimícháme kuřecí maso a salát dochutíme okořeníme podle chuti.

Salát mozzarellamino s kuřecím masem podáváme s rozpečenou bagetou.