

Kuřecí salát se sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Naložené houby 100 g
- Křen 50 g
- Kuřecí maso 250 g
- Kysaná smetana 100 g
- Tvrdý sýr 200 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Bylinky 1 ks
- Kari 1 ks
- Sterilovaný hrášek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuře uvaříme ve vodě, do které jsme přidali, kari, papriku a další koření dle chuti. Uvařené maso potom obereme a nakrájíme ho na kousky, tvrdý sýr nastrouháme na hrubším struhadle. Naložené houby propláchneme a nakrájíme na menší kousky. Všechno vložíme do mísy a promícháme. Nakonec přidáme hrášek, osolíme, opepříme. Salát zdobíme troškou kysané smetany smíchané s křenem. Můžete také přidat jablíčko nebo čínské zelí.