

Ledový salát s jablky a pečenými prsíčky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pomeranč 1 ks
- Solamyl 5 g
- Kuřecí prsa 250 g
- Ledový salát 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Jablka 500 g
- Pažitka 1 ks
- Olivový olej 500 ml
- Vinný ocet 1 ks
- Med 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme na kostičky nebo nudličky, osolíme a obalíme v solamylu. Zprodukujeme na části olivového oleje do zlatova. Opraný salát natrháme, jablka nakrájíme na nudličky, smícháme a zalijeme dresinkem připraveným z pomerančové šťávy, zbytky oleje, medu a ostatních surovin dle vlastní chuti. Promíchaný salát vrstvíme na talíř nebo do misky doplníme čerstvě opečenými kuřecími prsíčky.