

Kuřecí salát Santa Anna

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Špenátové listy 4 dl
- Kuřecí maso 180 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olej 1 lžíce
- Houby 1 hrnek
- Vinný ocet 1 hrnek
- Cibule 1 ks
- Ředkvičky 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Med 1 ks
- Dobromysl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky a marinujeme v 1/4 hrnku dresinku přes noc. Marinádu scedíme a uschováme. Maso osmažíme zprudka na pánvi. Přidáme na nudličky nakrájené papriky, na jemno nakrájenou cibuli a houby, uschovanou marinádu a smažíme další minutu. Přidáme špenát a smažíme jen dokud mírně nezvadne. Nakonec přidáme posekané ředkvičky. Podáváme se zbylým dresinkem.

