

# Lehký kuřecí salát

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Pomeranč 1 ks
- Majonéza 200 g
- Hořčice 1 lžička
- Cukr 1 lžička
- Štáva z citrónu 2 lžíce
- Olivy 15 ks
- Jablko 1 ks
- Worcester 1 lžička
- Houby naložené v octě 100 g
- Upečené kuře 1 ks
- Jádra z vlašských ořechů 150 g
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Pečené kuře zbavíme kůže, vykostíme a nakrájíme na nudličky. Vložíme do salátové mísy a přidáme oloupané, na nudličky pokrájené jablko, na kostičky pokrájený pomeranč, rozpůlené a vypeckované olivy, nadrobno nakrájené houby a nasekané ořechy.

Vše dobře, ale opatrně promícháme a necháme uležet v chladu. Do majonézy (jogurtu) přidáme cukr, pepř, hořčici, citronovou šťávu, sůl, worcester. Dobře rozmícháme a spojíme s vychlazenou směsí z

kuřete a ovoce. Znovu lehce promícháme a necháme vychladit.