

Kuřecí salát s žampionovým přelivem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 5 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Vařený pórek 1 ks
- Kysaná smetana 5 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Vařená mrkev 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sterilované žampiony 2 lžíce
- Uzené kuře 1 ks
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzené kuřecí maso nakrájíme na nudličky, přidáme drobně pokrájenou zeleninu a cibuli, vše zamícháme a uložíme do ledničky. Žampiony nasekáme nadrobno, přidáme utřený česnek, hořčici, majonézu a zakysanou smetanu. Opepříme a dáme vychladit. Při podávání přelijeme kuřecí maso se zeleninou žampionovou omáčkou.