

# Salát Oran

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Meloun 250 g
- Kuřecí maso 250 g
- Hlávkový salát 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Rajče 2 ks
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Majonéza 1 ks
- Brambory 2 ks
- Křen 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Uvaříme si brambory ve slupce. V druhém hrnci uvaříme kuřecí maso, můžeme i trochu osolit. Obojí necháme po uvaření úplně vychladnout. Česnek oloupeme a utřeme. Maso nakrájíme na kostičky, meloun vydlabeme a spaříme krátce v okyselené vodě.

Meloun pak nakrájíme na nudličky spolu s omytými rajčaty, salátem a oloupanými brambory.

Salát doplníme strouhaným křenem, ochutíme ostatními přísadami a nakonec smícháme s

majonézou.