

Kuřecí coleslaw III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Vařené, pečené nebo grilované kuřecí maso na kousky 160 g
- Mrkev, oloupaná na tenké plátky 1 ks
- Čerstvé bílé zelí, tence nakrouhané 100 g
- Jarní cibulka, nasekaná 1 ks
- Řapík celeru, nasekaný 1 ks
- Cherry rajčata přepůlená 125 g
- Hustý bílý jogurt 100 g
- Majonéza 50 g
- Čerstvě vymačkaná citronová šťáva 2 lžíce
- Krupicový cukr 1 lžička
- Vařené, pečené nebo grilované kuřecí maso na kousky 160 g
- Mrkev, oloupaná na tenké plátky 1 ks
- Čerstvé bílé zelí, tence nakrouhané 100 g
- Jarní cibulka, nasekaná 1 ks
- Řapík celeru, nasekaný 1 ks
- Cherry rajčata přepůlená 125 g
- Hustý bílý jogurt 100 g
- Majonéza 50 g
- Čerstvě vymačkaná citronová šťáva 2 lžíce
- Krupicový cukr 1 lžička
- Vařené, pečené nebo grilované kuřecí maso na kousky 160 g
- Mrkev, oloupaná na tenké plátky 1 ks
- Čerstvé bílé zelí, tence nakrouhané 100 g
- Jarní cibulka, nasekaná 1 ks
- Řapík celeru, nasekaný 1 ks
- Cherry rajčata přepůlená 125 g
- Hustý bílý jogurt 100 g
- Majonéza 50 g
- Čerstvě vymačkaná citronová šťáva 2 lžíce
- Krupicový cukr 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Prvních šest ingrediencí dejte do mísy a zlehka promíchejte. Jogurt našlehejte s majonézou, poté vmíchejte citronovou šťávu a cukr. Dresinkem přelijte salát a ihned podávejte.