

Kuřecí salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 plátek
- Anglická slanina 12 plátek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Ledový salát 1 ks
- Parmezán 100 g
- Salátová okurka 0.5 ks
- Rajče 1 ks
- Paprika 1 ks
- **Dressing:**
- Bílý jogurt 1 kelímek
- Česnek 1 stroužek
- Citrónová šťava 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu orestujeme na suché pánvi a necháme jí zezlátnout a pustit tuk. Na tomto tuku orestujeme plátky kuřecích prsou, které jsme si osolili a opepřili.

Mezitím si natrháme, omyjeme a osušíme ledový salát, nakrájíme na menší kousky papriku, rajče a salátovou okurku. Vše promícháme a rozdělíme na talíře.

Maso vyjmeme z pánve a necháme 2 minuty odpočinout.

Připravíme si dresing: Smícháme bílý jogurt, rozmačkaný česnek a citronovou šťávu a podle chuti opepříme.

Na saláty vložíme plátky anglické slaniny, kuřecí prsa, která jsme si pokrájeli na menší kousky, přidáme pár plátků parmazánu.

Dresing dáme do vedlejší misky, aby si hosté nabrali kolik chtějí.

Poznámka:

Do salátu můžeme také přidat krutóny z bílého pečiva