

Kuřecí salát s praženými mandlemi

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Smetana ke šlehání 1 dl
- Majonéza 1 lžíce
- Pražené mandle 100 g
- Vařené kuřecí maso 300 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Provensálské koření 1 ks
- Citrón 1 ks
- Zeleninový bujón 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájené kuřecí maso bez kostí uvaříme v osolené nebo bujónem ochucené vodě doměkka. Poté scedíme, necháme okapat a vychladit.

Mandle opláchneme a vhodíme na pár minut do vroucí vody. Spařené mandle oloupeme a na trošce oleje opražíme dozlatova.

Smetanu vyšleháme a přidáme k majolce promíchané se solí, pepřem, citronovou šťávou a provensálským kořením.

Maso a opražené mandle smícháme se smetanovým základem.

Kuřecí salát s praženými mandlemi podáváme vychlazený a s pečivem. Můžeme jej servírovat do misek nebo na talířku vyloženém listem hlávkového salátu.