

Salát z uzeného kuřete se žampionovou omáčkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařená mrkev 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Majonéza 5 lžíce
- Vařený pórek 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Uzené kuře 1 ks
- Kysaná smetana 5 lžíce
- Žampiony ve slaném nálevu 2 lžíce
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře naporcujeme, vykostíme a maso pokrájíme na tenké nudličky. Přidáme drobně pokrájenou (předem uvařenou) zeleninu a cibuli, vše promícháme a uložíme do chladničky.

Okapané žampiony co nejjemněji nasekáme a spolu s utřeným česnekem, hořčicí a majolkou vmícháme do smetany. Omáčku dochutíme pepřem a necháme dobře vychladit.

Kuřecí maso se zeleninou rozdělíme na talíře a přelijeme omáčkou. Salát z uzeného kuřete se žampionovou omáčkou podáváme jako studený hlavní chod.