

Salát z kuřecího masa

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory ve slupce 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Citrón 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Jablko 2 ks
- Vařené kuřecí maso 40 g
- Pažitka 1 lžíce
- Cherry rajčata 1 balení
- Bazalka 1 ks
- Kari 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vařené nebo pečené kuřecí maso obereme od kosti, nakrájíme na drobné kostičky, dáme do mísy a podle chuti osolíme.

K masu přidáme oloupaná a na nudličky pokrájená jablka, pokapeme citronem, přidáme pokrájenou vařenou bramboru, poprášíme červenou paprikou a kari a všechno promícháme. Přidáme majonézu,

nasekanou pažitku a podle chuti dosolíme. Místo jablek můžeme dát pokrájené ředkvičky. Salát z kuřecího masa necháme uležet.

Pak dáme porci na list salátu, ozdobíme rajčátky nebo ředkvičkami, lístkem bazalky a podáváme s houskou.