

Kuřecí salát s vařenou zeleninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Mrkev 1 ks
- Kyselá okurka 1 ks
- Celer 1 ks
- Rajče 2 ks
- Cibule 1 ks
- Jablko 1 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Majonéza 20 g
- Kuře 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Cukr 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Voda 1 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Rakousko

Počet porcí: 6

Postup:

Očištěné kuře rozdělíme na několik kusů a uvaříme v osolené vodě s očištěnou zeleninou. Použijeme kousek celeru, mrkev, cibuli a přidáme také celý pepř. Po uvaření vše vyjmeme a necháme vychladnout, vývar použijeme k přípravě polévky.

Vařený celer a mrkev nakrájíme na drobné kostičky, stejně nakrájíme oloupané jablko bez jádřince, okurku, vejce a rajčata. Přidáme nakrájené kuřecí maso, pokapeme citronovou šťávou, přidáme špetku cukru, majonézu a důkladně promícháme.

Salát necháme do druhého dne odležet a při podávání jej zdobíme plátky kyselé okurky, popř. dílky vařeného vejce nebo rajčat.