

Kuřecí salát s ananasem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Celer 15 g
- Citrónová šťáva 3 lžíce
- Majonéza 5 g
- Zakysaná smetana 10 g
- Jablko 2 ks
- Kuřecí prsní řízek 30 g
- Olej 2 lžíce
- Ananas 10 g
- Vlašské ořechy 5 g
- Hlávkový salát 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, opečeme na oleji a necháme vychladnout. Jablka a celer oloupeme a nakrájíme na nudličky. Kompotovaný ananas nakrájíme na menší kousky. Ananas můžeme použít i čerstvý.

Jablka a celer dáme do misky, přidáme kuřecí maso, nakrájený ananas, citronovou šťávu, majonézu,

zakysanou smetanu, sůl, pepř, trochu cukru a promícháme. Salát dochutíme a necháme chvíli vychladit. Před podáváním ozdobíme salát vlašskými ořechy a listy hlávkového salátu.

Kuřecí salát s ananasem podáváme s pečivem podle chuti.