

Chutný kuřecí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 20 g
- Pečené kuřecí maso 20 g
- Sterilované okurky 10 g
- Hořčice 1 lžice
- Brambory 10 g
- Kysaná smetana 100 ml
- Majonéza 100 ml
- Sterilovaný celer 50 g
- Mrkev 50 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a oloupeme. Mrkev očistíme a uvaříme doměkka.

Majonézu promícháme s kysanou smetanou. Pečené kuřecí maso nakrájíme nadrobno. Brambory, okurky, mrkev a celer nakrájíme na kostičky. Cibuli nakrájíme na jemno.

Nakrájenou zeleninu a kuřecí maso přidáme do majonézy se smetanou. Podle chuti přidáme hořčici,

sůl, pepř a ocet. Salát dobře promícháme a necháme odležet v chladu.

Chutný kuřecí salát podáváme samotný nebo s pečivem podle chuti.