

Dýňový salát

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Ravena



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 20 g
- Kuřecí prsa 200 g
- Krabí tyčinky 60 g
- Dýně naložená v sladkokyselém nálevu 200 g
- Žampiony 80 g
- Ananas 160 g
- Mandarinky 80 g
- Zakysaná smetana 120 g
- Listové saláty dle sezóny 1 ks
- Rybízová marmeláda 20 g
- Sůl 1 špetka
- pepř bílý 1 špetka
- sušená petržel 1 lžička
- ocet 1 lžíce
- Zázvor 1 špetka
- čerstvý kopr 1 lžička
- kari 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostky, ochutíme směsí koření na pečené kuře a opečeme na olivovém oleji. Dýni necháme okapat a nakrájíme na kostičky. Žampiony očistíme, omyjeme a nakrájíme na plátky. Ananas nakrájíme na kousky a mandarinky rozdělíme na měsíčky. Všechny suroviny přidáme k masu a dobře společně promícháme. Zakysanou smetanu dochutíme zázvorem, petrželí, kari, rybízovou marmeládou, solí a bílým pepřem. Připravenou směs dáme na salát. Ozdobíme salátovými listy a koprem.