

Salát s kuřecím masem II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 1 špetka
- sterilizovaná kukuřice 200 g
- kuřecí prsa bez kosti 300 g
- ocet 1 lžička
- bylinky 3 lžíce
- rajče 3 ks
- hlávkový salát 1 ks
- ledový salát 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nakrájené maso osolit a okořenit podle chuti, nechat krátce v chladu uležet. Hlávkový a ledový salát rozebrat na listy, rajčata nakrájet, kukuřici propláchnout. Rozpálit olej a opéct maso ze všech stran, vyndat z pánve a nechat okapat. V míse metličkou smíchat olivový olej, ocet, cukr a špetku soli na zálivku. Listy salátů natrhat přímo do misky, přidat rajčata, kukuřici a zalít zálivkou. Nakonec přidat kuřecí kousky a posypat směsí bylinek.