

Kuřecí koktejl I

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- kuřecí maso 250 g
- sterilizované okurky 100 g
- majonéza 100 g
- celer 50 g
- bílé víno 1.2 dl
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Studené maso, celer uvařený v sladkokyselém nálevu a okurky nakrájíme na nudličky
2. Promícháme s majonézou přiměřeně zředěnou vínem a dochucenou solí, citrónovou šťávou, cukrem a hořčicí
3. Přiměřeně vychlazený koktejl plníme do koktejlových sklenic a zdobíme kouskem šunky, čtvrtkou vejce a petrželkou
4. Dílek citrónu navlékneme na okraj sklenice.

