

Kuřecí koktejl se žampiony

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- kuře 1.2 ks
- sterilizovaný celer 100 g
- sterilované žampiony 100 g
- majonéza 50 g
- smetana 1.2 dl
- citronová šťáva 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka
- citron 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Očištěné, na plátky nakrájené žampiony vložíme do několika lžic vařící osolené a okyselené vody, dusíme do měkka a necháme vychladnout
2. Kuřecí maso a sterilovaný celer nakrájíme na nudličky, přidáme scezené žampiony, sůl, koření, majonézu zředěnou několika kapkami citrónové šťávy, ušlehanou smetanu a lehce promícháme
3. Koktejl mírně ochutíme citrónovou šťávou a necháme krátce proležet

4. Podáváme v koktejlových sklenkách ozdobených dílky citrónu.