

Salát z pečeného kuřete

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 5 lžíce
- Cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Eidam 15 g
- Pečené kuře 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z pečeného kuřete obereme maso, větší kousky nakrájíme na kostičky. Můžeme použít jakékoliv zbytky kuřete od oběda. Cibuli očistíme a nasekáme. Sýr nakrájíme kostičky. Malou konzervu hrášku scedíme.

V míse smícháme kuřecí kousky, cibuli, hrášek a sýr. Salát osolíme, opeříme a podle chuti přidáme tatarskou omáčku. Salát z pečeného kuřete důkladně promícháme. Salát necháme v lednici asi 2 hodiny vychladit. Je pak lepší.

Vychlazený salát z pečeného kuřete podáváme s bílým pečivem.