

Kuřecí salát s celerem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 1 ks
- Kuře 1 ks
- Pomazánkové máslo 2 ks
- Celer 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Hořčice 1 ks
- Worcester 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme slepici nebo kuře doměkka, obereme a nakrájíme na malé kousky. Celer oškrábeme a nastrouháme na struhadle nahrubo. Celer přejdeme varem vody, do které dáme trochu soli a citronové šťávy.

Maso a celer smícháme dohromady, přidáme pomazánkové máslo, majonézu, hořčici, sůl, pepř, worchestrovou omáčku a citronovou šťávu podle chuti.

Kuřecí salát s celerem můžeme mazat na chlebičky, ale můžeme jím plnit i šampusky, zdobit zeleninou a ušlehanou smetanou.

