Kuřecí dánský salát

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Ředkvičky 1 svazek
- Vařené kuřecí maso 250 g
- Smetana 6 lžíce
- Vejce 3 ks
- Petržel 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Dánsko

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Uvařená vejce oloupeme a prolisujeme. Ředkvičky očistíme a nastrouháme nahrubo. Kuřecí maso nakrájíme na kostičky.

Prolisovaná vejce smícháme s ředkvičkami a octem. Do základu vmícháme kuřecí maso a nakonec ušlehanou smetanu. Kuřecí salát ochutíme solí a pepřem.

Kuřecí dánský salát ihned podáváme. Zdobíme jej čerstvou zeleninou nebo petrželkou.