

Kuřecí salát s kořením kebab

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika 1 ks
- Majonéza 4 lžíce
- Kuřecí řízek 2 ks
- Čínské zelí 1 ks
- Cibule 2 ks
- Kyselá okurka 2 ks
- Kečup 3 lžička
- Koření kebab 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky posypeme kořením kebab, gyros-kebab, jednoduše tím, co máme po ruce. Osmahneme na oleji.

Zeleninu očistíme, podle potřeby oloupeme a nakrájíme nadrobno. To znamená, že nakrájíme cibuli, čínské zelí, červenou papriku a naložené kyselé okurky. Můžeme přidat i další zeleninu jako třeba ředkvičky.

Když máme zeleninu nakrájenou, stejně jako maso ji okořeníme, přidáme na kostičky nakrájené

steaky a nakonec vmícháme 4 lžíce majonézy a 3 lžíce kečupu. V dietnější variantě můžeme majonézu nahradit jogurtem.

Kuřecí salát s kořením kebab je výborný a u nás doma chutná i bez majonézy a kečupu.