

Listový salát s krůtím masem a kávovým dresinkem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 ks
- Zelené olivy 100 g
- Salát 400 g
- Krůtí maso 250 g
- Sýr s bílou plísní 2 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Hnědý cukr 2 lžíce
- Silná káva 1 ks
- Balzamico 10 lžíce
- Mletá skořice 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Libovolné krůtí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Krůtí maso dáme do mísy. Přidáme trochu oleje, sůl, pepř, sladkou papriku, promícháme a necháme asi 5 minut odležet. Odpočínuté maso orestujeme na rozehřáté pánvi dozlatova.

Do malého hrnce vlijeme připravenou kávu. Přidáme cukr, ocet a 1 lžičku oleje a přivedeme k varu. Potom teplotu zmírníme, přidáme špetku skořice a soli a vsypeme na kolečka nakrájené olivy. Na mírném ohni vaříme asi 3 minuty. Pak hrnec odstavíme a ještě přidáme 1 lžičku oleje.

Na čtyři talíře rozdělíme salát, položíme na něj krůtí nudličky a nakrájený sýr. Nakonec krájený sýr. Nakonec listový salát s krůtím masem přelijeme dresinkem a můžeme podávat. Listový salát s krůtím masem a kávovým dresinkem podáváme nejlépe s opečenou bagetou.