

Kuřecí salát s hroznovým vínem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bobkový list 1 ks
- Portské víno 10 ml
- Citrón 1 ks
- Nové koření 1 ks
- Hlávkový salát 4 ks
- Kuřecí prsa 400 g
- Rozmarýn 1 lžička
- Červené hroznové víno 400 g
- Olej 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Pažitka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsíčka osolíme, opepříme a opečeme na oleji dozlatova. Přidáme bobkový list, nové koření, čerstvý rozmarýn, citrónovou kůru a zalijeme portským. Vše společně dusíme pod pokličkou asi 10 minut.

Bobule hroznového vína rozkrojíme napůl a vybereme semínka. Maso vyjmeme a udržujeme v teple.

Do šťávy po pečení nalijeme smetanu. Chvilku povaříme, odstavíme a přidáme citrónovou šťávu.

Kuřecí maso nakrájíme na tenké plátky, rozložíme na listy salátu a poklademe hroznovým vínem. Přelijeme omáčkou a posypeme nasekanou pažitkou.

Kuřecí salát s hroznovým vínem podáváme s pečivem.