

Kuřecí salát s ovocem II

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Koňak 2 lžíce
- Kompotované třesně 12 ks
- Majonéza 50 g
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Ananas 2 plátek
- Vařené kuřecí maso 300 g
- Mandlové lupínky 2 lžíce
- Mandarinka 1 ks
- Kečup 3 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 1 ks
- Hlávkový salát 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso a ananas nakrájíme na 2 cm velké kousky. Slijeme mandarinky a přidáme je k masu a ananasu. Přidáme mandle a směs okořeníme podle chuti pepřem, paprikou, cukrem a solí. Základ dobře promícháme a necháme v chladu odležet.

Do majonézy postupně vmícháme kečup, koňak a citronovou šťávu. Listy salátu omyjeme a osušíme.

Salátovými listy vyložíme misky. Salát servírujeme v salátových miskách, přelijeme je zálivkou a ozdobíme třešněmi.