

Masový koktejl s pikantní omáčkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hruška 2 ks
- Celer 150 g
- Vypeckované višně 150 g
- Hlávkový salát 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Smetana 125 ml
- Krůtí nářez 250 g
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Majonéza 100 g
- Rybízové želé 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na tenké nudličky. Hrušky oloupeme, zbavíme je jádřinců a nakrájíme na drobné kostičky. Višně necháme okapat. Celer oloupeme, omyjeme, osušíme, rozpůlíme a nakrájíme na tenké plátky. Celer, hrušky a citronou šťávu smícháme, aby přísady nezhnědly.

Rybízové želé rozehrějeme, aby bylo tekuté. Při chlazení do něj přimícháme hořčici, majonézu, smetanu a metličkou ze směsi vyšleháme krémovou omáčkou. Podle chuti ji lehce osolíme a

opepříme.

Listy salátu omyjeme, opatrně osušíme a rozložíme je na talířky. Do základu salátu z celeru a hrušek vmícháme krůtí maso a višně.

Hotový salát servírujeme na listech a přeléváme omáčkou.