

Kuřecí celerový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 100 g
- Smetana 2 dl
- Kapii 1 ks
- Jablko 1 ks
- Pečené kuřecí maso 250 g
- Citrón 1 ks
- Celer 100 g
- Cukr 1 ks
- Sterilovaný hrášek 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pečené kuřecí maso, celer(může být i vařený), kapii, jablko nakrájejte na drobné nudličky nebo kostičky. Přidejte hrášek nebo okurku(podle vaší oblíbenosti), majonézu, trochu soli a cukru, zakapejte citronem a promíchejte, aby se všechny ingredience spojily. Směs necháme vychladnout a potom plníme do vydlabaných poloviček paprik a rajčat, které pokládáme na talíř vyložený hlávkovým salátem.