

Kuřecí salát s libečkem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žlutá paprika 1 ks
- Těstoviny 150 g
- Jarní cibulka 1 ks
- Kuřecí řízek 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Krabí tyčinky 6 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso po očištění nakrájíme na nudličky. Jarní cibulku očistíme a nakrájíme na kolečka. Papriky zbavíme zrníček a nakrájíme na kostičky.

Maso naložíme do misky společně se solí, tamari, čerstvě nadrceným zeleným pepřem a kořením na čínu. Vmícháme cibulku i s natí, libeček a necháme marinovat aspoň 2 hodiny.

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu v osolené vodě a scedíme.

Pánev rozpálíme, vhodíme naložené maso a osmahneme. Přidáme nakrájenou papriku, surimi tyčinky, které jsme předtím rozmrazili a nakrájeli na kolečka. Promícháme a podle chuti zakápneme pravou sójovou omáčkou. Trochu orestujeme.

Kuřecí směs promícháme s těstovinami. Kuřecí salát s libečkem podáváme teplý i studený.