

Kuřecí salát s majonézou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 ks
- Celer 1 ks
- Kuře 1 ks
- Bílé víno 2 dl
- Smetana 1 ks
- Nakládané cibule 5 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Majonéza 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme a nakrájíme na tenké nudličky. Kuře rozporcujeme, osolíme a na oleji důkladně orestujeme. Přidáme cibulky, zeleninu, víno a vše dusíme doměkka.

Měkké kuře vykostíme a maso nakrájíme na drobné kousky. Dáme do mísy.

Ve zbylé šťávě rozpustíme 1/4 l smetany a bez varu vmícháme 15 dkg majonézy. Podle chuti salát okyselíme citronem, případně přisolíme. Zálivku nalijeme na kuřecí maso a necháme odležet do druhého dne.

Kuřecí salát s majonézou podáváme s čerstvým pečivem.