

Kuřecí salát s broskvemi

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tymián 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Jablko 1 ks
- Citrón 1 ks
- Kompotované broskve 8 ks
- Vařené kuřecí maso 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené kuřecí maso pokrájíme na jemné nudličky. Oloupané jablko zbavíme jádřince a jemně ho nastrouháme. Okamžitě pokapeme citronovou šťávou, aby nezhnědlo.

Pak jablko promícháme s jogurtem, okořeníme, osolíme. Vmícháme nudličky masa. Tímto salátem plníme půlky oloupaných kompotovaných broskví. Můžeme ozdobit nakrájenou paprikou a snítkou petrželky.

Kuřecí salát s broskvemi podáváme vychlazený.