

Krůtí salát s olivami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Řapíkatý celer 2 ks
- Salám 50 g
- Vinný ocet 2 lžíce
- Olivový olej 4 lžíce
- Vařená rýže 200 g
- Mrkev 2 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Kapary 2 lžička
- Černé olivy 100 g
- Česnek 1 stroužek
- Vařená krůtí prsa 450 g
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozšleháme prolisovaný česnek, olej, ocet, citronovou šťávu a špetku pepře do hladké zálivky.

Do připravené směsi vmícháme proužky krůtího masa, rýži, kostičky papriky, rozpůlené olivy, nahrubo nastrouhanou mrkev, kolečka řapíkatého celeru, nadrobno usekanou cibuli, salám a kapary.

Krůtí salát s olivami zakryjeme a necháme přibližně půl hodiny proležet.

Hotový krůtí salát rozložíme na listy hlávkového salátu a ozdobíme ho kolečky cibule, proužky mrkve a olivami.