

Kuřecí zelný salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Majonéza 1 ks
- Mrkev 3 ks
- Nakládaná zelenina s nálevem 1 ks
- Nakládaná kapie 1 ks
- Kuře 1 ks
- Cibule 3 ks
- Hlávkové zelí 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Polsko

Počet porcí: 10

Postup:

Celé kuře uvaříme v osolené vodě jako bychom dělali vývar. Maso necháme vychladit a nakrájíme nadrobno. Nakládanou zeleninu zcedíme a také nakrájíme nadrobno. Hlávku zelí nastrouháme nadrobno a namočíme do nálevu ze zeleniny. Do nálevu se zelím nastrouháme také 3 mrkve a dáme uležet asi na 2 hodiny.

Mezitím nakrájíme 3 cibule nadrobno a kapie na proužky. Zeleninu naloženou v nálevu zcedíme a vložíme do větší mísy.

Do mísy se zcezeným zelím a mrví přidáme cibuli, kapii, zeleninu z nálevu a také kuřecí maso a pořádně promícháme.

Kuřecí zelný salát nakonec dochutíme pepřem a solí a spojíme celou sklenicí majonézy (400g).