

Myslivecký těstovinový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Zakysaná smetana 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Šunka 3 plátek
- Houby 2 hrst
- Kuřecí stehno 3 ks
- Majonéza 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Uvaříme 1/2 sáčku těstovin v osolené vodě dle návodu na obalu. Na rozpálenou pánev dáme opékat 2 hrsti hub (žampiony mimo sezónu, mražené nebo čerstvé, nakládání raději ne), pouze osolíme a okmínujeme mletým kmínem.

Mezitím si obereme a na kousky nakrájíme kuře (používám zbytky z pečeného z předchozího dne, ale můžeme si uvařit zvlášť několik stehů (cca 3 kousky).

Houby i těstoviny necháme vychladnout, nakrájíme na drobno 1/2 cibule, smícháme zakysanou smetanu s majonézou a olejem, osolíme a opeříme a vše dobře promícháme.

Zálivku na salát můžeme lehce naředit vodou nebo jogurtem. Můžeme doplnit nakrájeným sýrem a šunkou (cca 3 plátky od každého), ale není nutností.