

Salát z krůtího nebo kuřecího masa

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Pekingské zelí 1 ks
- Vejce natvrdo 3 ks
- Sterilovaný celer 1 ks
- Rajče 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejdříve si uvaříme vejce natvrdo. Připravíme si kuřecí maso, může být vařené nebo pečené.

Všechny suroviny nakrájíme do mísy, sterilovanou zeleninu scedíme, rajčata překrojíme na polovinu a pekingské zelí nakrájíme na nudličky.

Těstoviny uvaříme a scedíme. Vmícháme do připravených surovin, přidáme dresink a jogurt, ochutíme soli a pepřem.

Salát z krůtího nebo kuřecího masa podáváme studený jen tak, možno přidat bílé pečivo, ale nemusí být. Na závěr posypeme nastrohaným sýrem.

Bez masa si salát mohou dát i vegetariáni, nahradíme třeba sójou.

