

Krůtí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Salátová okurka 50 g
- Karotka 100 g
- Vařené krůtí maso 150 g
- Pažitka 1 ks
- Cukr 1 ks
- Bílý jogurt 1 lžíce
- Zakysaná smetana 100 ml
- Pomerančová šťáva 1 lžička
- Olivový olej 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Karotku oloupeme a nastrouháme nahrubo. Okurku omyjeme a nakrájíme na nudličky. Studené uvařené nebo dušené maso nakrájíme na proužky.

Připravíme si zálivku. Zakysanou smetanu promícháme s jogurtem, olejem, křenem a pomerančovou šťávou. Podle chuti osolíme a přisladíme.

V míse promícháme maso, karotku a okurku a vše spojíme smetanovou zálivkou. Necháme 1 hodinu v chladu rozležet.

Krůtí salát podáváme ozdobený usekanou pažitkou. Vhodnou přílohou je bílé pečivo nebo toastový chléb.