

Drůbeží kari salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Petržel 1 ks
- Rajče 1 ks
- Rajče 2 ks
- Drůbeží maso 250 g
- Rýže 300 g
- Paprika 1 ks
- Kari koření 1 lžička
- Olivový olej 3 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Worcester 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rýži dáme vařit s kari kořením. Upečené nebo uvařené drůbeží maso nakrájíme na kostičky. Dáme do misky a přidáme rajčata nakrájená na kousky, na proužky nakrájenou papriku a vařenou rýži.

Zalijeme zálivkou z oleje, octa a worchestru. Vše pořádně promícháme, posypeme jemně nasekanou petrželkou. Ozdobíme na osminky nakrájeným rajčetem a necháme v ledničce odležet.

Drůbeží kari salát podáváme dobře vychlazený s pečivem nebo jen tak.

