

Kuřecí salát s pórkem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 100 g
- Kečup 1 lžička
- Kapie 2 ks
- Bílý jogurt 120 g
- Vařené kuřecí maso 400 g
- Pórek 100 g
- Sterilované žampiony 1 ks
- Salátová okurka 3 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Sladká mletá paprika 1 ks
- Sójová omáčka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vařené nebo pečené kuřecí maso nakrájíme na kousky. Přidáme na kostičky nakrájené okurky, kapie, na kolečka nakrájený pórek a na drobno pokrájené žampiony.

Majonézu promícháme s jogurtem, ochutíme sojovou omáčkou, citronovou šťávou, sladkou mletou paprikou, lžičkou kečupu, pepřem a solí.

Promícháme s ostatními surovinami a hotový kuřecí salát s pórkem podáváme s bílým pečivem.