

Květákový salát s kuřecím masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Smetana ke šlehání 4 lžíce
- Majonéza 10 g
- Jablko 2 ks
- Kuřecí maso 20 g
- Květák 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Menší květák uvaříme nepříliš doměkka a rozebereme na drobné růžičky. Jablka oloupeme a nakrájíme na kostičky. Uvařené nebo upečené kuřecí maso nakrájíme také na kostičky.

Květák, jablka a kuřecí maso dáme do mísy, přidáme majonézu, smetanu ke šlehání, sůl, mletý pepř a citronovou šťávu. Dobře promícháme a květákový salát dáme vychladit.

Květákový salát s kuřecím masem můžeme při podávání přizdobit nakrájenými rajčaty, paprikou apod. Do salátu můžeme podle chuti přidat cibuli nebo křen či kopr.