

# Kuřecí koktejl II

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 2

- majonéza 200 g
- bílý jogurt 300 g
- bílý pepř 1 špetka
- kuřecí maso 400 g
- ananas 1 hrnek
- Cukr 1 lžička
- citronová šťáva 1 lžíce
- celer 1 hrnek

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Mixování, mletí

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Jogurt, majolka, na kousíčky nakrájený ananas, cukr, sůl, citronová šťáva, uvařený, vychladlý a nastrouhaný na hrubo celer smícháme a přidáme zlehka nakrájené vychladlé kuře. Podáváme na vece nebo v miskách s rohlíkem.

Poznámka: Kuřecí maso může být i vařené, např. zbytky, které jsme nespotřebovali do polévky. Odkostím a s kouskem másla a kořením na pečená kuřata dám na 15 min. péct do trouby.