

Hlávkový salát s kuřetem & jarní cibulkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží vývar 1 l
- Jarní cibulky 4 ks
- Kuřecí prsní řízky 400 g
- Hlávkový salát 1 ks
- Celerové řapíky 2 ks
- **Na zálivku**
- Kůra z biocitronu 2 lžíce
- Olivový olej 4 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Drůbeží vývar 1 l
- Jarní cibulky 4 ks
- Kuřecí prsní řízky 400 g
- Hlávkový salát 1 ks
- Celerové řapíky 2 ks
- **Na zálivku**
- Kůra z biocitronu 2 lžíce
- Olivový olej 4 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 ☐Nejdřív si připravte zálivku: všechny přísady 2 minuty prohřívejte v rendlíku na nízkém plameni, pak odstavte.

2 ☐Do širšího hrnce vlijte vývar a přiveďte ho těsně pod bod varu. Na 5 minut do něj dejte jarní cibulky, pak je vyjměte. Poté na 15 minut vložte maso, aby se důkladně prohřálo a uvařilo.

3 ☐Hotové maso nakrájejte napříč na silnější plátky a podávejte se salátem, řapíkatým celerem a jarními cibulkami, přelité zálivkou