

Teplý kuřecí salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí prsíčka 2 ks
- Mala bageta 1.2 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Salátové listy 150 g
- Červená řepa 250 g
- Kozí sýr 100 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Kuřecí prsíčka 2 ks
- Mala bageta 1.2 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Salátové listy 150 g
- Červená řepa 250 g
- Kozí sýr 100 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Troubu přehřejte na 200, horkovzdušnou na 180 °C. Kousky kuřecího masa a bagety rozprostřete na plech. Zakápněte dvěma lžícemi oleje a promíchejte, aby se jím obalily. Osolte, opepřete, vložte do vyhřáté trouby a pečte asi čtvrt hodiny, aby bylo maso dostatečně propečené a bageta zlatavá a křupavá.

2. Prošlehejte zbývající olivový olej a balzamikový ocet na zálivku. Salátové lístky rozdělte do misek, přidejte řepu a posypte sýrem. Promíchejte s ještě teplým kuřetem a bagetou, zakápněte dresinkem a hned podávejte.

Jak na syrovou řepu

Čerstvou červenou řepu omyjte a zkraťte jí listy asi na 3 centimetry. Bulvy pečte v alobalu při cca 150 °C či vařte v páře doměkka; trvá to nejméně hodinu.