

Teplý kuřecí salát s citronem a tymiánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsní řízký 4 ks
- Kůra z citronu 1 ks
- Štáva z citronu 1 ks
- Sušený tymián 1 lžička
- Olej 3 lžíce
- Salátové listy 150 g
- Červená cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Černé olivy 1 hrst
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mísy vložte proužky masa, citronovou kůru, tymián, spoustu pepře a sůl podle chuti. Důkladně promíchejte. Na pánvi zahřejte lžíci oleje a osm deset minut opékejte kuře, až bude zlatavé a propečené. Mezitím rozprostřete salátové lístky spolu s cibulí na servírovací talíř či do mísy.

2. Na pánev přidejte olivy i česnek a opékejte ještě minutu. Pak vše přesuňte k salátu. Na pánev, už mimo plamen, vlijte zbývajcí olej a citronovou šťávu. Pořádně promíchejte a seškrábejte přípečky. Ochutnejte a přelijte přes kuře a salát. Jezte s chlebem.