

Kuřecí koktejl IV

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Grilované kuře 1 ks
- Jablko 2 ks
- Majonéza malá 1 sklenice
- Smetana na šlehání 1 kelímek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Citronová šťáva 1 lžička
- **Na ozdobení:**
- Ledový salát 1 ks
- Citron - plátky 8 ks
- Kápie červená 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Grilované kuře odebíráme od kostí a nakrájíme na malé kousky. Jablka oloupeme, zbavíme jadřinců a nastrouháme na hrubém struhadle. Přidáme je ke grilovanému kuřeti. Smetanu na šlehání vyšleháme dotuha. Kuře s jablky spojíme majonézou a pak zlehka vmícháme šlehačku. Osolíme, jemně opeříme a zakapeme šťávou. Promícháme a dáme alespoň na 2 hodiny chladit.

Nakonec vezmemeisky na nočkách, vysteleme je kouskem salátu, na který poklademe koktejl a vše ozdobíme kolečkem citrónu a kouskem kapie.