

Křupavý salát s medovou zálivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zelený salát 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Pečené krůtí maso 400 g
- Kiwi 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Oříšky 1 hrst
- Chilli paprička 1 ks
- **Na zálivku**
- Olivový olej 3 lžíce
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Citronová šťáva 3 lžíce
- Med 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny na zálivku prošlehejte v misce vidličkou. Listy hlávkového salátu natrhejte na menší kousky, okurku nakrájejte na co nejtenčí plátky, cibuli na kolečka, mrkev na tenké proužky. Kiwi rovněž nakrájejte na plátky. Oříšky opečte na plechu v troubě (trvá to pět až deset minut) anebo

na pánvi; můžete úplně nasucho nebo jen s trochou oleje. V tomto případě je ,míchejte' a hlídejte - rády a rychle se připalují. Zeleninu a ovoce navršte na mísu, posypte tenkými proužky pečeného - krůtího masa (nejlépe tmavého i světlého) a poté praženými ořechy a/nebo mandlemi a rozdrčenou sušenou chilli papričkou. Těsně před podáváním salát promíchejte se zálivkou.