

Pikantní krutí salát s avokádovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sezamová semínka 2 lžíce
- Podzemnicový olej 2 lžíce
- Krutí prsíčka 500 g
- Chilli koření 1 lžička
- Červená paprika 1 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Salátové lístky 120 g
- Avokádová omáčka 130 g
- Kukuřičné chipsy 200 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Osmažte sezam a maso Rozpalte velkou pánev nebo čínskou pánev wok a nasypťte na ni sezamová semínka. Asi minutu je za stálého protřásání pražte nad větším plamenem, dokud nebudou lehce nazlátlá. Do pánve vlijte olej, nechte ho rozehtát, přihodte proužky masa a rychle je opékejte. Posypejte chilli kořením, vmíchejte papriku a za občasného míchání smažte po dobu asi pěti minut.
2. Přidejte salát a podávejte Zatímco se maso opéká, rozdělte salátové listy na čtyři talíře. Na tuto salátovou „podestýlku“ dejte porci krutí směsi; nezapomeňte přilít pikantní šťávu z pánve. Na každou porci pak navršte lžící avokádové omáčky a salát podávejte s chipsy.

