

THAJSKÝ SALÁT S KUŘECÍM MASEM

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- salátová okurka 1 ks
- červená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- rajče 4 ks
- červená cibule 1 ks
- bílá cibule 1 ks
- kuřecí prsa 4 ks
- jarní cibulka 1 ks
- chilli paprička 1 ks
- **Dresink**
- chilli paprička 5 ks
- rybí omáčka 4 lžíce
- citrónová šťáva 1 lžíce
- česnek 1 stroužek
- cukr 1 lžíce
- glutasol 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

kuřecí prsa (marinovaná 4 hodiny v ústřicové omáčce, smíchané se světlou sojovou omáčkou)

Všechnu zeleninu nakrájíme a dáme do misky. Maso zprudka opečeme a následně dopečeme v troubě na 180°C asi 15 minut.

Dresink

Suroviny rozetřeme v hmoždíři a přidáme rybí omáčku s citrónem.