

Obložené chlebičky s kuřecím salátem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Bílá veka 10 plátek
- Kuřecí salát 300 g
- Sterilované hříbky 1 sklenice
- Pražené mandle 1 hrst
- **KUŘECÍ SALÁT**
- Vařené nebo pečené kuřecí maso bez kosti 300 g
- Šunkový salám 100 g
- Sterilovaný celer 2 lžíce
- Loupaná jablka 100 g
- Sterilovaná okurka 50 g
- Majonéza 80 g
- Smetana ke šlehání 5 cl
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Cukr 1 špetka
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Bílé víno 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Plátky veku potřeme salátem a ozdobíme odkapanými hříbky a mandlemi.

KUŘECÍ SALÁT

Kuřecí maso, salám, celer, jablka a okurka nakrájíme na kostičky, ořechová jádra na malé kousky, přidáme majonézu rozmíchanou s citronovou šťávou, vínem, cukrem, solí a promícháme.