

Lahůdkový kuřecí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vařené nebo pečené kuřecí maso bez kosti 300 g
- Šunka 100 g
- Sterilované žampiony 50 g
- Mandle 50 g
- Sterilovaná kapie 50 g
- Loupaná jablka 50 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Majonéza 80 g
- Smetana ke šlehání 5 cl
- Krupicový cukr 1 špetka
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Drůbeží maso, šunku, kapie a jablko nakrájíme na nudličky, mandle povaříme 20 sekund ve vařící vodě, oloupeme a pokrájíme na nudličky, žampiony nakrájíme na plátky, přidáme majonézu rozmíchanou s citronovou šťávou, cukrem, solí a promícháme. Salát necháme chvíli proležet a při podávání ozdobíme jednotlivé porce ušlehanou smetanou, nudličkami kapie a petrželkou.