

Krůtí salát s kukuřicí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl 1.5 lžička
- Mletý pepř dle chuti 1 špetka
- Krůtí prsa s kostí a kůží 700 g
- Mražená kukuřice 1 balení
- Rajče 2 ks
- Červená cibule 0.25 ks
- Limetková šťáva 2 lžíce
- Salát 1 ks
- Koriandr 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Olej smíchejte se solí a pepřem a směsí potřete krůtí maso. Pečte v troubě okolo 20 minut. Vyndejte, nechte chvíli zchladnout, kůži odstraňte a maso pak natrhejte na kousky. Kukuřici dejte na 3 minuty do vroucí vody, pak ji scedte, smíchejte s rajčaty, cibulí a masem. Přelijte limetovou šťávou a osolte. Pak dejte na salátové listy a ozdobte koriandrem.