

Římský salát s libanonským chlebem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- libanonský chléb 1 ks
- římský salát 1 ks
- okurka 1 ks
- kuřecí prsa 4 ks
- salátové koření 1 špetka
- olivový olej 3 lžíce
- šťáva z půlky limetky 1 ks
- bílý jogurt 4 lžíce
- pepř černý mletý 1 špetka
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- tandori masala koření 1 lžička
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, nakrájíme na nudličky a dáme ho marinovat do jogurtu smíchaného s limetkovou šťávou, solí, pepřem a kořením tandori masala. Maso necháme uležet v lednici alespoň 3 hodiny, nejlépe přes noc.

Salát omyjeme, odřízneme jeho spodní část a nakrájíme ho na proužky, které dáme do hluboké salátové misky. Přidáme očištěnou, na špalíčky nakrájenou okurku. Do salátu přidáme olivový olej, trochu balzamik, salátové koření a sůl a pořádně ho promícháme.

Naložené maso osmahneme na teflonové pánvi a přidáme ho do salátu. Salát podáváme s libanonským chlebem, který před podáváním ohřejeme v mikrovlnné troubě (stačí 10-15 sekund).