

Kuřecí salát s broskvemi a pórkem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 1 balení
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Citronová šťáva (citronka) 1 ks
- Pórek 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Broskvový kompot 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájet na kostičky, lechce okořenit a osmažit jako minutku. Nechat vystydnout a nasypat je do velké mísy. Přidáme najemno nakrájený pórek, tak i broskve i se šťávou, sůl, pepř a citrónovou šťávu. Zamícháme a přidáme majolku tak, aby byl salát hustčí (zhruba malou sklenici). Vše smíchat a nechat vychladnout.