

# Kuřecí dánský salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- ředkvičky 1 svazek
- vejce 3 ks
- smetana 6 lžíce
- vařené kuřecí maso 250 g
- **na ozdobu**
- petrželka 1 lžíce
- **podle chuti**
- ocet 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Šlehání

**Země:** Dánsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Uvařená vejce oloupeme a prolisujeme. Ředkvičky očistíme a nastrouháme nahrubo. Kuřecí maso nakrájíme na kostičky.

Prolisovaná vejce smícháme s ředkvičkami a octem. Do základu vmícháme kuřecí maso a nakonec ušlehanou smetanu. Kuřecí salát ochutíme solí a pepřem.

Kuřecí dánský salát ihned podáváme. Zdobíme jej čerstvou zeleninou nebo petrželkou.

