

Windsorský salátek

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Sůl 0.5 lžička
- Paprika červená 1 ks
- Černý pepř 1 špetka
- Worchestrová omáčka 1 lžíce
- Celer 100 g
- Majolka 100 g
- Křen 2 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Vlašské ořechy 20 g
- Kuřecí prsa 200 g
- Okurka sterilovaná 3 ks
- Hlávkový salát 50 g
- Zelí čínské 50 g
- Žampiony čerstvé 50 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Velká Británie

Počet porcí: 2

Postup:

Celer očistíme, omyjeme a rozpůlíme. Chvilí povaříme v mírně osolené a mírně okyselené vodě. Žampiony nakrájíme na plátky a na másle osmahneme. Kuřecí maso ugrilujeme a nakrájíme na kostičky. Okurku nakrájíme na plátky. Celer přelijeme studenou vodou a necháme ochladit. Celer

nakrájíme na nudličky, přidáme žampiony, okurky a křen. Vše pokapeme citrónem, osolíme, opepříme, vmícháme majolku a salát velmi lehce promícháme, aby se nepodrtil. Dochutíme worchestrovou omáčkou a necháme v chladu.

Salát podáváme tak, že vyložíme mísu čínským zelím a hlávkovým zelím. Salát zdobíme jádry vlašských ořechů.