

Jarní kuřecí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Pórek 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Kuře 1 ks
- Vinný ocet 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Hlávkový salát 1 ks
- Cukr 1 lžička
- Glutasol 1 špetka
- Fazolové klíčky 125 g
- Olej 3 lžíce
- Houby černé 50 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjeme a osušíme. Rozdělíme na menší části, které uvaříme. Fazolové klíčky omyjeme a uvaříme asi 3 minuty v kuřecím vývaru. Kuřecí maso obereme a nakrájíme na menší kousíčky. Černé houby na pár minut nakrájíme na menší kousíčky. Do mísy vložíme kuřecí maso, přidáme houby, klíčky. Ve sklenici smícháme olej, ocet, sójovou omáčku, cukr, glutasol, pepř a sůl. Smícháme a zalijeme salát.

Přidáme hlávkový salát a opatrně promícháme.