

Pikantní salát s oříšky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: EdithPiaf



Suroviny

Porce: 5

- kuřecí maso 300 g
- bílá ředkev 1 ks
- cibule 2 ks
- červená řepa 2 ks
- tvrdý sýr 200 g
- majonéza 250 g
- jarní cibulka 2 ks
- solené arašídy 2 hrst
- nakládané okurky 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso uvaříme a nakrájíme nadrobno. Ředkev nastrouháme nahrubo, cibuli osmahneme na oleji. Okurky pokrájíme na kostičky. Vařenou červenou řepu a sýr nastrouháme.

Na mísu navrstvíme jednotlivé suroviny a každou vrstvu potřeme majonézou: kousky masa, bílou ředkev, cibuli, okurky a řepu. Poslední vrstvu vytvoříme ze strouhaného sýra. Před podáváním posypeme cibulkou a arašídy.