

Kuřecí salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Slanina 6 plátek
- Kuřecí prsa 4 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Větší zrala rajčata, na kousky 3 ks
- Červená cibule, jemně nasekaná 1.2 ks
- Celerové řapíky, nakrájené na kousky 2 ks
- Hustý bílý jogurt 60 g
- Bílý vinný ocet 1 lžice
- Salátové listy k podávání 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Plech vyložte pečícím papírem a vyskládejte na něj plátky slaniny tak, aby se nepřekrývaly. Pečte asi 10 minut. Kuřecí prsa mírně naklepejte, ze všech stran je osolte a opepřete a přidejte na plech ke slanině. Pečte 15-20 minut doměkka. Mezitím ve velké míse smíchejte rajčata, cibuli, celer, majonézu, jogurt a ocet. Poté přidejte natrhané kuřecí maso a slaninu. Podle chuti osolte a podávejte s červenými listy salátu.