

Kuřecí salát na opečeném chlebu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 4 lžíce
- Velká šalotka, jemně nasekaná 2 ks
- Česnek, rozmělněný 2 stroužek
- Kuřecí prsa, bez kůže, na tenké nudličky 450 g
- Čerstvý tymián + na ozdobu 4 snítka
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Hustý bílý jogurt řeckého typu 180 ml
- Jarní cibulka 3 ks
- Mražený hrášek 2 hrst
- Hladkolistá petrželka 1.2 svazek
- Pažitka 1.2 svazek
- Jemně nastrouhaná citronová kůra 2 lžička
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Lámankový chleba 8 plátek
- Salát little gem 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Jednu lžici oleje rozpalte v pánvi, pak přidejte 1 jemně nasekanou šalotku a 1 stroužek česneku, po chvílce také tenké nudličky kuřecích prsou a zprudka je osmahněte. Posypte lístky ze 4 snítek

tymiánu a prohřejte. Podle chuti osolte a opepřete a přendejte do mísy a nechte zchladnout.

2. Jogurt přendejte do mísy, našlehejte ho se zbylým olejem, nasekanou druhou šalotkou a rozmělněným druhým stroužkem česneku. Podle chuti osolte a opepřete. Ke zchladlému kuřeti přimíchejte nasekanou jarní cibulku, krátce povařený a zchladlý hrášek, petrželku, pažitku a kůru i šťávu z citronu a nakonec i jogurtový dresink. Chleby lehce opečte, vyskládejte na ně listy salátu little gem a doprostřed dejte vždy část kuřecího salátu a podávejte.