

Salát s grilovaným kuřetem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Celé grilované kuře (kupované) 1 ks
- Ciabatta , rozříznutá 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Velký ledový salát, natrhaný na kousky 1 ks
- Stonek řapíkatého celeru, nakrájený 1 ks
- Jarní cibulky, nasekané 4 ks
- Okurky, nakrájené na kostičky 1.2 ks
- Majonéza 90 ml
- Bílý vinný ocet 1.2 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Oregano, nasekaný 1 svazek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře zbavte kůže a maso oberte od kosti a natrhejte do mísy. Obě půlky ciabatty opečte v tousteru, potřete je olejem a po chvíli natrhejte na kousky. Salát dejte do mísy, přidejte kuřecí maso, celer, cibulky a okurku a promíchejte. Majonézu smíchejte s octem, podle chuti osolte a opepřete a vmíchejte oregano. Nakonec ochucenou majonézu vmíchejte do salátu a zasypejte kousky ciabatty.