

Kuřecí salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Anglická slanina 6 plátek
- Kuřecí prsa 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Rajčata 3 ks
- Červená cibule 0.5 ks
- Celerový řapík 2 ks
- Majonéza 60 g
- Bílý jogurt 60 g
- Bílý vinný ocet 1 lžice
- Salátové listy 4 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu si předehřejeme na 200 stupňů. Plech vyložíme pečícím papírem, vyskládáme na něj plátky slaniny tak, aby se nepřekrývaly. Pečeme asi 10 minut. Kuřecí prsa mírně naklepeme, ze všech stran osolíme a opepříme a přidáme na plech ke slanině. Pečeme asi 20 minut doměkka. Mezitím si ve velké míse smícháme rajčata, cibuli, celer, majonézu, jogurt a ocet. Poté přidáme natrhané kuřecí maso a slaninu. Podle chuti osolíme a podáváme s čerstvými listy salátu.