

Zeleninový salát s kuřecím masem a krutony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Stehenní řízky 3 ks
- Česnek 1 stroužek
- Grilovací koření 1 lžička
- Olej 4 lžíce
- Ledový salát 1 ks
- Paprika 2 ks
- Rajčata 3 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Bílý jogurt 200 g
- Niva 100 g
- Posekaná pažitka 2 hrst
- Mletý pepř 1 špetka
- Bageta 2 ks
- Bylinkové máslo 2 lžíce
- Tvrdý sýr 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

V oleji rozmícháme rozmačkaný česnek a grilovací koření. Touto směsí potřeme řízky (každý jsem rozkrojila na dva tenčí) a necháme v chladu naležet. Zeleninu na salát nakrájíme na kousky, smícháme a dáme do chladu. Jogurt smícháme s nastrouhanou nivou, pažitkou a podle chuti opeříme. Vychladíme. Máslo necháme rozpustit a vmícháme k němu najemno posekané bylinky. Bagetu nakrájíme na plátky silné 1 cm, z jedné strany potřeme bylinkovým máslem, rozložíme na

plech a krátce zapečeme dokřupava. Kuřecí řízky opečeme na rozpáleném oleji z obou stran dozlatova. Na talíř dáme salát, pokapeme dresinkem, položíme plátek teplého masa a posypeme nastrouhaným sýrem. Podáváme s teplými krutony.