

Kousky drůbežího masa s jablky, ořechy a pomerančem na listech salátu, smetanový dresink s bylinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- kuřecí prsíčka 500 g
- olej 100 g
- pepř bílý 5 g
- sůl 20 g
- jablka 769 g
- ořechy vlašské 100 g
- pomeranč 1 kg
- máslo 100 g
- smetana zakysaná 500 ml
- pažitka 13 g
- koriandr 7 g
- kopr 13 g
- sůl 30 g
- cukr krupice 30 g
- citronová šťáva 100 g
- salát hlávkový 5 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Kousky kuřecího masa nakrájené nejlépe na malé kostičky opeč na oleji a ochuť. Přidej jablka a ořechy. Jablka ohřej jenom tolik než pustí trochu své šťavy a zesládnou. Připrav si dresing ze smetany, směsi čerstvého koření a citronového juice. Proprané listy hl. salátu smíchej s filátkou pomeranče a s dresinkem. Při servisu posyp vršek salátu teplou směsí kuřecího masa s jablky.

Chlazený salát s dresinkem a filátky pomeranče posypané teplou směsí masa s jablky