Windsorský salát

Kategorie: Zdravá strava

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 2

- Sůl 0.5 lžička
- Červená paprika 1 ks
- Černý mletý pepř 1 špetka
- Worcestereská omáčka 1 lžíce
- Celer 100 g
- Majolka 100 g
- Křen 2 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Vlašské ořechy 20 g
- Kuřecí prsa 200 g
- Sterilovaná okurka 3 ks
- Hlávkový salát 50 g
- Čínské zelí 50 g
- Čerstvé žampiony 50 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 2

Postup:

1. Celer očistěte, oloupejte, rozpůlte a chvíli povařte v osolené a mírně okyselené vodě.

2.Žampiony nakrájejte na plátky, vhoďte na rozehřáté máslo, osolte a osmahněte.

3.Kuřecí maso ugrilujte a poté nakrájejte na nudličky, okurky na plátky.

4.Povařený celer přelijte sutdenou vodou a nechte ochladit.

5.Pak celer nakrájejte na nudličky. Přidejte osmahnuté žampiony, pokrájené okurky a křen.

6.Vše pokapejte citronem, osolte, opepřete, vmíchejte majolku a salát velmi lehce promíchejte, aby se zbytečně nepodrtil.

7.Můžete dochutit ještě worcesterovou omáčkou a nechte v chladnu odležet.

8.Při podávání dáte salát na mísu, kterou vyložíte omytými a okapanými listy čínského zelí, hlávkového salátu nebo endivie (k dostání v supermarketech i větších obchodech se zeleninou).

9.Salát ozdobte jádry vlašských ořechů.

10.Salát můžete doplnit tenkými nudličkami červené papriky, petželkou nebo nudličkami pórku.