

Salát pro labužníky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Pečené nebo vařené kuřecí nebo krůtí maso 250 g
- Sterilovaný hrášek 0.5 šálek
- Paprika 1 ks
- Kečup 0.5 lžička
- Mletá paprika 1 lžička
- Majolka 100 g
- Hlávkový salát 1 ks
- Natvrdo uvařená vejce 2 ks
- Pomeranč 1 ks
- Olivy 1 balení
- Citronová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Majolku smícháme s citronovou šťávou, mletou paprikou a kečupem. Drůbeží maso nakrájíme na kostičky, hrášek scedíme a necháme okapat, očištěnou papriku nakrájíme na kostičky, vše smícháme s ochucenou majolkou a necháme v chladničce hodinu proležet. Před podáním urovnáme směs na listy hlávkového salátu, ozdobíme vejci nakrájenými na čtvrtky, plátky pomeranče a olivami.