

Kuřecí koktejl III

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Pečené kuřecí maso 200 g
- Žampiony 100 g
- Sterilovaný celer 1 lžíce
- Listy hlávkového salátu 6 ks
- Sterilovaný hrášek 1 lžíce
- Kapary 1 lžička
- Majonéza 100 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Worcester 1 lžička
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Ocet 1 lžíce
- Citron na ozdobu 1 ks
- Petrželka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Očištěné žampiony nakrájíme na plátky, povaříme v osolené, mírně okyselené vodě, scedíme a necháme okapat. Kuřecí maso, okapaný celer, omyté, dobře osušené listy hlávkového salátu nakrájíme na nudličky, kapary a hrášek necháme okapat, přidáme majonézu zředěnou citronovou šťávou a smíchanou s worcesterem, pepřem a solí a lehce promícháme. Koktejl vložíme do

koktejlových skleniček, krátce vychladíme, ozdobíme dílky citronu a petrželkou a podáváme.