

Salát s krůtími nugetami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 3 lžíce
- Ledový salát 1 ks
- Rajče 6 ks
- Krůtí prsa 400 g
- Pepř, sůl 1 lžička
- Pažitka 1 ks
- Toastový chléb 1 ks
- Smetana ke šlehání 80 g
- Bílý jogurt 1 ks
- Majonéza 100 g
- Citrónová šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prsa nakrájíme na kostky. Ledový salát natrháme na listy. Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na měsíčky.

V misce smícháme majonézu a jogurt se šlehačkou. Ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou.

Kostky masa osolíme, opepříme a opečeme na rozpáleném oleji doměkka.

Do misek rozdělíme ledový salát, přidáme rajčata, teplé krůtí nugety a přelijeme zálivkou. Ozdobíme drceným pepřem a pažitkou. K salátu podáváme opečený toastový chleba.