Drůbeží salát s majonézou

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 2

- Rajče 2 ks
- Okurka 1 ks
- Majonéza 100 g
- Ocet 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Kopr 1 ks
- Kuřecí maso 250 g
- Čínské zelí 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí maso nejprve uvaříme doměkka a pak ho nakrájíme na menší plátky. Zeleninu také nakrájíme na menší kousky.

Maso a zeleninu promícháme s majonézou a 2 lžícemi octa nebo láku z okurek a dochutíme solí, pepřem a najemno nakrájeným čerstvým koprem.

Drůbeží salát s majonézou podáváme jako hlavní chod.