

Jarní salát s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílý jogurt 1 kelímek
- jarní cibulka 1 svazek
- česnek 1 stroužek
- kuřecí maso 400 g
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- rajčata 1 balení
- ředkvičky 1 balení
- salát 1 balení
- toastový chleba 1 balení
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na olivovém oleji opečeme na kousky pokrájené kuřecí maso, osolíme, opepříme. Salát, rajčata a ředkvičky omyjeme, nakrájíme na kostky, přidáme jarní cibulku a dáme do misky. Vejce uvaříte natvrdo, pokrajíme a přidáme k zelenině. Maso můžeme podávat buď se salátem jak studené tak teplé. Nakonec salát ještě zakápneme olivovým olejem, dochutíme solí, pepřem a přelijeme bílým jogurtem..

Poznámka:

můžete také libovolně dochutit nasekanými bylinkami a česnekem.