

Salát s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 lžička
- rajče 4 ks
- kuřecí prsa 3 ks
- sterilovaný hrášek 1 plechovka
- francouzský dresink 1 ks
- pórek 1 ks
- salátová okurka 1 ks
- pekingské zelí 0.5 ks
- papriková vegeta 1 lžička
- olej 1 ks
- paprika 2 ks
- sterilovaná kukuřice 1 plechovka
- mletý černý pepř 1 ks
- **příloha**
- máslo 1 ks
- pečivo 8 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zeleninu omyjeme, papriky zbavíme vnitřků. Čínské zelí a papriky nakrájíme na nudličky, okurku a rajčata na kousky.

Pokrájené klademe postupně na talíře zelí, papriky, rajčata, okurku, posypeme sterilovaný hráškem a kukuřicí. Salát opeříme a osolíme.

Maso opláchneme studenou vodou a nakrájíme na proužky. Prudce osmahneme na pánvi s rozpáleným olejem. Okořeníme paprikovou vegetou a solí. Ještě horké maso poklademe na

připravenou zeleninu, dozdobíme kolečky pórků.

Hotový salát polijeme podle chuti francouzským nebo farmářským dresinkem.

V topinkovači opečeme pečivo, pomazeme máslem a podáváme s připraveným salátem s kuřecím masem.