Bertolli-kuřecí salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 ml kapari
250 g rajčat
1 lžíce nasekané petrželky
125 g těstovin
45 ml smetany
30 ml vinného octa
200 g vařeného kuřecího masa
1 zelená paprika
200 g šunky
1 lžíce nasekané pažitky
2 salátové okurky
15 ml olivového oleje Bertolli Extra Vergine
sůl, cukr, čerstvě mletý černý pepř

Postup

Uvaříme těstoviny, proplách- neme studenou vodou a necháme okapat. Připravené maso a šunku nakrájíme na nudličky. Rajčata nakrájíme na větší kousky, papriku na nudličky, okurky na kostičky. Nakrájenou zeleninu vsypeme do velké mísy, přidáme kapary, nasekané bylinky a studené těstoviny a vše promícháme. Salát zalijeme připraveným dresinkem a zamícháme. Necháme 30 minut odstát a podáváme ozdobený čerstvě nasekanou petrželkou. Dresink připravíme z olivového oleje, vinného octa, smetany, soli, pepře a trochy cukru. Vše smícháme a ušleháme do zhoustnutí směsi.