

Bertolli-kuřecí salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

160 g ledového salátu
160 g kuřecích prsíček
80 g jahod
40 g vlašských ořechů
10 ml bílého vína
1 lžice olivového oleje Bertolli Classico
40 ml jogurtové majonézy
čerstvá máta
sůl, cukr krystal
mletý barevný pepř

Postup

Ledový salát nakrájíme na nudličky. Kuřecí prsa nakrájíme na kousky, ochutíme barevným pepřem a solí, smícháme s olivovým olejem a opečeme na pánvi. Jahody rozkrájíme na poloviny. Ledový salát, kousky kuřete a rozpůlené jahody naaranžujeme na talíře. Z jogurtové majonézy, bílého vína, soli a cukru vymícháme jemnou omáčku, kterou salát přelijeme. Posypeme jahodami nakrájenými na malé kousky a ozdobíme snítkou máty.