

Salát s nudličkami z krůtích prsou

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

Ingredience: 250 g míchaného salátu (římský

1 lžíce brandy

oleje

hlávkový

100 g žampionů

lžička dijonské hořčice

1 lžíce vinného octa

Dresink::

polníček...)

400 g plátků z krůtích prsou

lžíce citrónové šťávy

1 lžíce olivového oleje

lžíce citronové šťávy

0,5 svazku pažitky

pepř

4 lžíce jogurtu

Postup

Postup přípravy: Salát omyjeme, natháme na menší kousky. Plátky žampionů pokapeme citrónovou šťávou a krátce osmahneme. Vejce rozpůlíme, žloutky prolisujeme, přimícháme hořčici atd. (viz. dresink). Maso nakrájíme na nudličky, opečeme na olivovém oleji, osolíme a opepříme. Šťávu z pečení rozvaříme z octem a brandy. Salát a žampiony, navrch maso. Zalijeme šťávou a dresinkem. Posypeme sekanými bílky a pažitkou.