

# Kuřecí salát s jogurtem a ořechy

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

450 g kuřecího masa  
2 stonky zeleného celeru  
1 jablko  
60 g sušených meruněk  
1 lžíce medu  
100 g loupaných lískových ořechů  
6 lžic bílého jogurtu  
1 mandarinka  
50 g rozinek  
50 ml rumu  
bílý mletý pepř  
sůl

## Postup

Rozinky opláchneme namočíme asi na 15 minut do rumu. Kuřecí maso bez kůže uvaříme v osolené vodě doměkka, necháme vychladnout a nakrájíme na drobné kostky. Zelený celer nakrájíme na plátky. Jablko oloupeme a nakrájíme na kostky. Meruňky a lísková jádra nahrubo nasekáme. Šťávu z mandarinky smícháme s jogurtem, mírně osolíme a dochutíme medem. Nakrájené kuřecí maso vložíme do větší mísy, přidáme pokrájený celer, kousky jablek, nasekáme meruňky s lískovými jádry, rumové rozinky, přelijeme jogurtovým dipem a vše zamícháme. Podle chuti přisolíme a opepříme. Salát dáme do lednice vychladit. Pak jej rozdělíme do misek, ozdobíme kolečky pomeranče, lískovými jádry a petrželkou.