

Listový salát s krůtími prsíčky

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g různých salátů
2 vejce vařená natvrdo
1 lžička dijonské hořčice
2 lžíce citronové šťávy
4 lžíce jogurtu
sůl
pepř
400 g krůtích prsíček
1 lžíce olivového oleje
100 g žampionů
1 lžíce červeného vína
1 lžíce koňaku, 1 lžíce pažitky

Postup

Saláty natrháme. Vejce oloupeme, rozpůlíme. Žloutky rozmačkáme. Smícháme s hořčicí, 1 lžicí citronové šťávy a jogurtem, osolíme a opepříme. Bílek jemně posekáme. Krůtí prsíčka nakrájíme na nudličky. Opékáme na oleji 2 minuty, osolíme a opepříme. Vyjmeme a udržujeme v teple. Žampiony nakrájíme nap látky. Opékáme na tuku 2 minuty, vyjmeme a pokapeme citronem. Šťávu povaříme s octem a koňakem. Saláty a houby rozložíme na mísu, poklademe krůtích masem. Přelijeme vypečenou šťávou, zálivkou, ozdobíme bílkem a pažitkou.