

Těstovinový salát s kuřecím masem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g nudlí
2 lžíce oleje
250 g cuket
1 svazek jarní cibulky
250 g třešňových rajčat
1 svazek bazalky
1 pečené kuře
150 g zakysané smetany
50 ml mléka
3 lžíce sekané petrželky
pepř
špetka kayenského pepře

Postup

Nudle uvaříme dle návodu. Slijeme a necháme je okapat. V salátové míse nudle dobře promícháme s olejem. Zeleninu nakrájíme na tenké nudličky. Rajčata překrojíme. Bazalku natrháme na hrubo a vmícháme do nudlového salátu. Kuře vykostíme a maso nakrájíme na kostičky, přidáme do salátu. Rozmícháme mléko se zakysanou smetanou. Přidáme sekanou petrželku, osolíme, opeříme a dochutíme kayenským pepřem. Dresink vmícháme do salátu a po 10 minutách podáváme.