

Kuřecí salát s jablky

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 4 ks kuřecích prsíček

4 větší jablka

200 g tatarské omáčky

200 g majolky

kari

sůl

pepř

Vegeta

olej

Postup

Postup přípravy: Prsíčka nakrájíme na kostičky, osolíme, opepříme, posypeme vegetou a dáme na pánev.

Zprudka orestujeme a potom cca 10 min. podusíme pod pokličkou, dáme vychladnout. Vychladlé maso dáme do misky (i s vydušenou šťávou), přidáme na kousky nakrájená jablka (jablka jsou oloupaná, zbavená jadřinců, rozkrájená na osminky a každá osminka napříč na tenčí plátky), tatarku, majolku, 1-2 čajové lžičky kari a dobře promícháme, dle chuti dosolíme. Podáváme s jakýmkoliv pečivem nebo chlebem. Skvělá sytá svačina, večeře, nebo v létě jako hlavní chod.