

Nakládaná slepice s ananasem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 hlávkový salát

1 majonéza

2 lžíce smetany do kávy

1 slepice

100 g soli

1 lžička cukru

Ingredience::

1 konzerva ananasu

Postup

Postup přípravy: Cukr se solí převaříme v 1,5 l vody a necháme vychladnout. Slepici nakrájíme na porce, vložíme do misky a zalejeme připravenou vodou. Necháme stát v chladu 2 dny. Občas maso převracíme. Potom slepici vyjmeme a v trošce vody povaříme. Zbavíme ji kostí a kůže a necháme vychladnout. Majonézu smícháme se smetanou, přidáme ananasovou šťávu. Maso upravíme na rozložené salátové listy, polejeme majonézou a posypeme nadrobno nakrájeným ananasem.