

Salát s novými bramborami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1 Brambory uvařte v osolené vodě doměkka; trvá to zhruba čtvrt hodiny. Pak je rychle zchladíte pod tekoucí studenou vodou a osušte. Mezitím oberte maso z kuřete a natrhejte ho na menší kousky.

2 Jogurt prošlehejte s medem a estragonem, osolte a opepřete podle chuti. Salátové listky, kuře, papriky a brambory promíchejte v míse, přelijte ochuceným jogurtem a hned podávejte.

Příště to zkuste...

- kořeněné

Použijte pečené či vařené kuřecí maso ochucené třeba po indicku a místo estragonu například mátu nebo čerstvý koriandr.

- bez vaření

Brambory nahraďte hotovými balenými krutony.

Kouzelná přísada:

Ten pravý šmrnc salátu dodá bulharská pečená paprika. Ve sterilizované podobě koupíte v Tes-cu, 370ml sklenice vyjde na 30?Kč.

Poznámka

Vlažný salát, který je chutný už od pohledu, vás nadopuje vitaminem C