

macho sváteční salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 ředkviček
0,5 salát dle výběru např. Lollo biondo
10 cherry rajčátek
12-14 sterilovaných cibulek
2 vajíčka
2 kuřecí prsíčka
kousek (10 g) slaniny
Hermelín nebo jiný tvrdý sýr
ale hermelín dodává šmak
5 lžic lehké kysané smetany
4-5 lžic Yofresh
sůl
pepř
špetka podravky
lžíce mouky nebo solamylu
4 lžíce olivového oleje

Postup

Omyté ředkvičky nakrájíme na kolečka, salát vypereme a necháme okapat, pak natrháme na menší kousky, nebo nakrájíme. Cherry rajčátka nakrájíme na půlky, sterilované cibulky též rozpůlíme. Vajíčka uvařená na tvrdo nakrájíme na kousky nebo na kolečka, hermelín rozkrájíme na kostičky a slaninu taktéž. Kuřecí prsíčka omyjeme, osušíme a nakrájíme na tenké nudličky a ty ještě rozkrájíme na menší kousky, posypeme pepřem a solí a poprášíme moukou nebo solamylem. Na pánev dáme 2 lžíce olivového oleje, na rozpálený olej dáme slaninu a kousky prsíček a napřed zprudka a pak pomaleji osmahneme. Zatím, co se kuřecí prsíčka se slaninou smaží, si rozmícháme smetanu s Yofreshem a dochutíme špetkou Podravky, pepře a soli. Zeleninu, hermelín, vajíčka a kuřecí prsíčka se slaninou smícháme v jedné míse, pokapeme trochou oleje a přidáme zálivku ze smetany a Yofreshe a pořádně, nejlépe rukama zamícháme, necháme vychladnout v lednici a podáváme. Salát nejvíce chutná za světla svíček a s bílým vínem, popřípadě snese i pivo.

Macho salát proto, že muž sní salát - tedy zeleninu, ač normálně při troše zeleného plive. Je to opravdu spíše hlavní jídlo - oběd, večeře. Salát jíme samotný - je sytý, nebo kdo nedrží linii, může přidat topinky potřené topinkovou pomazánkou, nebo jen sypané solí a potřené máslem. Suroviny si určete dle chuti a spolustolovníků, ale toto je vyrovnané množství surovin pro 3 osoby.