

Kuřecí salát

Kategorie: Masové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g maso kuřecí
0,5 dcl smetana
80 g hrášek sterilovaný
30 g mandle
2 lžíce víno bílé
šťáva citronová
80 g jablka
sůl
150 g majonéza
80 g okurky sterilované
cukr

Postup

Kuřecí maso bez kostí upečeme a nakrájíme na nudličky.
Do takto připraveného masa přidáme na nudličky pokrájené sterilované okurky, jablka bez jadřinců, spařené a oloupané mandle a sterilovaný hrášek. Majonézu zředíme vínem a citrónovou šťávou. Směs zjemníme ušlehanou smetanou a dochutíme ji solí a cukrem. Vše lehce promícháme, nalijeme na připravený pokrm a opět lehce promícháme. Hotový salát necháme v chladničce vychladit a můžeme podávat