

# Kuřecí salát po čínsku



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

233 kalorií , 0 g cukrů , 16 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-salat-po-cinsku>

## Příprava

Maso dáme do lehce osolené vody a uvaříme doměkka. Necháme vychladnout. Pórky dobře očistíme, nakrájíme na nudličky a na lžici oleje orestujeme až změknou, ale nesmí se zabarvit dohněda. Také pórek necháme vychladit. Studené maso nakrájíme na nudličky, přidáme pórek, nudličky červené papriky, česnek a chilli papričku nasekané nadrobno. Lehce osolíme, opepříme a promícháme se lžicí oleje a sójovou omáčkou. Před podáváním necháme odležet v chladu.



### Tip k receptu

Manželovi do jeho porce ještě přidávám kousek čerstvého nastrohaného zázvoru a lžičku octa.

## Ingredience

- ✓ 2 kuřecí prsa
- ✓ 2 středně velké pórky
- ✓ 1 červená paprika
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 lžice olivového oleje
- ✓ 1 chilli paprička
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ asi 4 lžice sójové omáčky

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Salát

