

Kuřecí salát se šalotkou zálivkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

215 kalorií , 0 g cukrů , 22 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-salat-se-salotkou-zalivkou>

Příprava

Odstraníme kůži z pečeného kuřecího prsa a nakrájíme jej na malé kousky, nasekáme salát, avokádo, mozzarelu, papriku a rajčátka nakrájíme na malé plátky a vhodíme do mísy. Přidáme kapary, bazalku a dle chuti parmazán na malé kostičky a vše promícháme. V malé misce rozšleháme všechny ingredience na dressing. Těsně před podáváním přidejte dressing a dobře promíchejte.

Ingredience

- ✓ 1 pečená kuřecí prso
- ✓ 1 šálek nasekaného římského salátu
- ✓ 1/2 avokáda
- ✓ 6 cherry rajčat
- ✓ 1 balení mini mozzarella kuliček
- ✓ 1/2 žluté papriky
- ✓ 6 kuliček kapary
- ✓ 3 lístky bazalky
- ✓ troška parmazánu
- ✓ Dressing: 3 lžíce extra panenského olivového oleje
- ✓ 2 lžíce červeného vinného octa
- ✓ 1 lžíce citronové šťávy
- ✓ 1 lžíce šalotky
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Zelenina, Něco extra, Návštěva, Salát

