

Rajčata plněná kuřecím salátem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

367 kalorií , 0 g cukrů , 27 g tuků , 28 g bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcata-plnena-kurecim-salatem>

Příprava

Studené kuřecí maso, mrkev a oloupané jablko nakrájíme na kostičky, přidáme okapaný hrášek, majonézu, citrónovou šťávu nebo ocet, cukr, sůl a lehce promícháme. Z omytých a osušených rajčat seřízneme vršky, vnitřky vydlabeme lžičkou, dužinu vmícháme do salátu, rajčata uvnitř osolíme, obrátíme a necháme okapat. Pak rajčata naplníme salátem, přiklopíme vršky a ozdobíme kopečkem majonézy. Podáváme s bílým pečivem. Přeji dobrou chuť plnou vitamínků.

Ingredience

- ✓ 200 g pečeného nebo grilovaného kuřete
- ✓ 1 vařená mladá mrkev
- ✓ 1 jablko
- ✓ 3 lžíce čerstvého nebo sterilovaného hrášku
- ✓ majonéza
- ✓ citronová šťáva
- ✓ cukr
- ✓ sůl
- ✓ 8 rajčat

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Zelenina, Klasika, Návštěva, Předkrm