

# Těstovinový salát s uzeným kuřecím masem a zeleninou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Těstoviny 250 g
- Pórek 1 ks
- Rajče 2 ks
- Uzený kuřecí skelet 1 ks
- Černé olivy 1 ks
- Kysaná smetana 1 ks
- Bazalka 1 ks
- Tekuté polévkové koření 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Uzený kuřecí skelet uvaříme doměkka. Měkké maso vyjmeme, obereme a pokrájíme na malé kousky.

V téže vodě, kterou mírně osolíme, uvaříme těstoviny. Když jsou těstoviny měkké, slijeme je, propláchneme studenou vodou, necháme okapat a dáme do větší mísy.

Připravené maso přidáme k těstovinám, lehce promícháme, přidáme nadrobno pokrájený pórek i

rajčata a opět lehce promícháme. Salát dochutíme solí (já používám tekuté polévkové koření) a pepřem.

Těstovinový salát s uzeným kuřecím masem a zeleninou nandáme do menších misek, ozdobíme kysanou smetanou, olivami a nakrájeným zbylým pórkem. Můžeme přidat i lístky máty nebo bazalky.