

Bramborový salát s kuřetem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílý jogurt 200 g
- brambory 1000 g
- cibulková nať 1 svazek
- česnek 1 stroužek
- kuřecí prsa bez kosti 600 g
- majonéza 2 lžíce
- ředkvičky 2 svazek
- sušený tymián 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené brambory nechat zchladnout, oloupat a nakrájet na plátky. Ředkvičky také na plátky, cibulku nadrobno, vše dát do mísy, trochu osolit, pokapat olejem, posypat tymiánem, promíchat a uložit do chladna. Česnek prolisovat a promíchat s jogurtem a majonézou, zálivku dle chuti okořenit a dát odležet. Kuřecí prsa potřít kořením na drůbež a na rozpáleném oleji z obou stran opéct. Pak přendat do pekáčku a asi 10 minut nechat dojít na 200°C. Salát i maso na talířích přelít připraveným dresinkem.