

Těstovinový salát s kuřecím masem a broskvemi

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Kuřecí maso 250 g
- Fussili 250 g
- Kompotované broskve 2 ks
- Smetana ke šlehání 1 ks
- Gorgonzola 200 g
- Červený vinný ocet 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme, scedíme a propláchneme studenou vodou.

Kuřecí prsa pokrájíme na nudličky a opečeme na pánvi. Stejně tak můžeme použít obrané maso z vařeného kuřete. Maso smícháme s olejem, octem a smetanou. Osolíme, opepříme a dále přidáme 4 nakrájené půlky broskví. Vše promícháme s těstovinami. Nakonec do salátu přimícháme na kostičky nakrájený sýr.

Těstovinový salát s kuřecím masem a broskvemi necháme před podáváním odležet alespoň hodinu v lednici. Těstovinový salát s kuřecím masem a broskvemi můžeme doplnit čerstvým pečivem.