

Drůbeží koktejl

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí maso 600 g
- nakládané okurku 4 ks
- vařené vejce 3 ks
- bílý jogurt 4 lžíce
- majonéza 4 lžíce
- hořčice 1 lžíce
- kečup 1 lžíce
- citrónová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z majolky, jogurtu, hořčice, kečupu, citronové šťávy připravíme koktejlovou zálivku. Kuřecí maso okořeníme, orestujeme. Vychladlé nakrájíme na menší kostičky a promícháme se stejně nakrájenými okurkami a drobně rozsekanými vejci, vmícháme zálivku a necháme v chladu uležet.