

## TĚSTOVINOVÝ SALÁT S KUŘETEM A SÝROVÝM DRESSINGEM

CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN MORAVIA



**Tento sytý salát můžete servírovat jako hlavní chod, nejlépe s ještě teplým kuřetem, ale v parném létě bude chutnat i pořádně vychlazený. Suroviny pro 4 osoby.**

### Příprava:

Dressing: vše dáme do mixéru a promixujeme dohladka. Ochutnáme a doladíme solí a pepřem.

Salát: nejprve si ochutíme kuřecí maso pepřem a solí a dáme vařit dobře osolenou vodu na těstoviny. Těstoviny volíme středně velké, ideálně ne úplně tradiční tvar, salát je pak zajímavější. Slaninu opečeme dozlatova a dáme stranou. Na vypečeném tuku z obou stran opečeme dozlatova kousky kuřete. Ve chvíli, kdy máme maso na pánvi, bychom měli vhodit těstoviny do vroucí osolené vody. Zhruba v polovině času vhodíme do stejného hrnce i fazolky a po další minutě i hrášek. Opečené maso dáme bokem. Těstoviny se zeleninou přecedíme a rychle propláchneme ledovou vodou, opět přecedíme a dáme do mísy, kam přihodíme i čerstvý polníček, kuře, slaninu a vše pořádně promícháme spolu s dressingem. Skvělá bude i vegetariánská verze bez slaniny a masa jen s víc hráškem.

### Suroviny

Sýrový dressing:

**150 g na jemno nastrohaného sýra Gran Moravia**

1 stroužek prolisovaného česneku

pepř

sůl

5 lžic majonézy

5 lžic zakysané smetany

© Cucinare con amore pro Gran Moravia

Salát:

2 kuřecí prsa, nakrájená na menší kousky

sůl

pepř

**100 g slaniny na kostičky**

polníček

**300 g těstovin**

mražený nebo čerstvý hrášek, cca 2 hrsti

pár zelených fazolek, pokrájených

na polovinu



DRUHÉ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST