**. Hydinový šalát**

***Ingrediencie:***

* *500 g varené kuracie prsia*
* *1 konzerva ananásu*
* *1 konzerva broskýň*
* *1 konzerva mandariniek*
* *1 veľká majolka*
* *1 kávová lyžica soli*
* *1 kávová lyžica cukru*
* *½ lyžičky čierneho korenia*
* *1 hlávkový šalát*

***Postup:***

 *Varené kuracie mäso pokrájame na menšie kocky, pridáme pokrájaný ananás, mandarinky a broskyne. Pridáme majolku, soľ, cukor a čierne korenie. Dobre premiešame, môžeme pridať polovicu na drobno nakrájaného hlávkového šalátu. Hydinový šalát dáme na 2 hodiny do chladničky. Podávame v miske alebo vo vysokom pohári, do ktorého vložíme list šalátu, potom kurací šalát, ktorý môžeme ozdobiť jahodou a petržlenovou vňaťou.*

Doplň tajničku:

 Hydina má kvalitné a ľahko stráviteľné mäso, preto sa často používa v .......... (tajnička).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
|  5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1.Kompót z receptu. 2.Solíme troškou? 3.Používame mäso vopred. 4.Pridáme hlávkový? 5.Podobná tatárskej omáčke. 6.Šalát dáme zachladiť do.