

Halušky s čerstvým zelným salátkem a trhaným uzeným kuřecím stehnem

Počet porcí: 10

Ingredience:

Uzené kuřecí stehno	2000 g
Hladká mouka	1500 g
Brambory	300 g
Máslo	100 g
Čerstvé bílé zelí	500 g
Plocholistá petržel	30 g
Olivový olej z pokrutin Sansa/Pomace	2 dl
Bulgur	
Ocet	
Cukr krystal	20 g
Sůl (dle chuti)	



Postup:

Z mouky, nastrouhaných brambor a vajec vytvoříme hladké těstíčko, které lehce osolíme. Halušky připravíme standardním způsobem, přes síto nebo pomocí vidličky těsto nakapeme do vroucí vody a povaříme dle potřeby. Hotové halušky opečeme na másle.

Uzené kuřecí stehno obereme na menší kousky a lehce opečeme na oleji.

Zelný salát připravíme ze zelí nakrájeného na tenké nudličky, které osolíme, posypeme cukrem a zakápneme octem. Necháme zhruba 1 hodinu marinovat, ochutnáme a můžeme ještě doladit výslednou chuť.

Na talíř dáme halušky, na ně navrstvíme salátek a přes něj položíme opečené maso.

Pokrm můžeme dozdobit plochou petrželí.

Tip šéfkuchaře:

Ulehčete si práci a použijte ověřenou směs Slovenských halušek od Vitany.

Dobrou chuť přeje **Kulinářský kolektiv Vitana food service.**

Více na www.vitanafs.cz.