

## piers z kurczaka po grecku



### PIERI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>piers z kurczaka</b>	1
<b>ogórek sałatkowy</b>	1
<b>czosnek</b>	3

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka oczyszczamy. Do salaterki duzej dodajemy oliwe z oliwek okolo 5 lyzeczek, sól pieprz kminek mielony 1 lyzeczka, carry 1łyż, papryka ostra mielona 1 łyż, kurkuma mielona 1łyż, świeża papryczka chilibi okolo 1/4 papryczki 1zabek czosnku posiekany 1 łyzeczka soku z cyrtyny. marynować przez 12h! sos do kurczaka, Jogurt naturalny(jogurt grecki)(majonez mozna nie trzeba) obieramy ogorka trzemy na tarce o grubych oczkach siekamy 2-4 zabki czosnku dodajemy do jogurtu mieszamy przyprawiamy sola piepszem:)

kurczaka smażymy pozniej mozna go pokroic w paski i oblac sosem:)  
palce lizać