

# Sałatka z kurczaka z patisonami w jogurtowym sosie curry

## DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	4 szt
<b>seler naciowy</b>	1 szt
<b>papryka zielona</b>	2 szt
<b>jogurt naturalny</b>	200 g
<b>Sól ziołowa jodowana Prymat</b>	
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	
<b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b>	
<b>patisony marynowane</b>	0,5 słoika

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zamarynowanego kurczaka pokroić w paski i połączyć z pokrojonymi w cząstki patisonami, plasterkami łodygi selera naciowego, papryką i zielonym pieprzem. Dokładnie wymieszać, dodać jogurt i doprawić do smaku. Podawać z chrupiącą sałatką lub plackami pszennymi chapati.