

Sałatka z kurczaka z patisonami w jogurtowym sosie curry



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	4 szt
seler naciowy	1 szt
papryka zielona	2 szt
jogurt naturalny	200 g
Sól ziołowa jodowana Prymat	
Pieprz biały mielony Prymat	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
patisony marynowane	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 sałatą lub plackami pszennymi chapati.