Sałatka z wedzonej piersi z indyka

HALINA17

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż ugotowany	1 szklanka
ogórek świeży	1 sztuka
pomarańcze	2 sztuki
garsc kielkow soi lub innych	
jogurt naturalny	1/2 szklanki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
siekany koperek	1|2 pęczka
siekany szczypiorek	1/2 pęczka
pierś z indyka	wędzona dag
orzeszki ziemne	10 dag
natka pietruszki	1\2 siekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piers wedzona kroimy w cienkie paseczki. Pomarancze obieramy i kroimy na kawaleczki , ogorka w plasterki , kielki zalewamy wrzatkiem , gotujemy 2 minuty i odcedzamy dobrze , Do jogurtu dodajemy posiekana drobniutka zielenine , powstaly sok z krojenia pomaranczy , doprawiamy sola i pieprzem - miksujemy . Skladniki polewamy sosem i mieszamy . Schladzamy w lodowce .