

Sałata z kurczakiem i pikantnym sosem jogurtowym



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Filet z piersi kurczaka bez kości	1 szt.
ogórek sałatkowy	1-2 szt.
pomidorki cherry	200-250 gramów
jogurt naturalny	100-200 ml
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
tymianek	do smaku
rozmaryn	do smaku
sok z cytryny	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
przyprawa gyros	2-3 łyżeczki
czosnek	1 ząbek
lód	1 główka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka pokroić na niewielką kostkę, podsmażyć na patelni. Kiedy zacznie się rumienić dodać przyprawę Gyros. Smażyć jeszcze przez chwilę. Warzywa umyć. Sałatę porwać na drobne kawałki, ogórka pokroić na półplasterki, pomidorki przekroić na połówki. Do jogurtu dodać zioła, czosnek i przyprawę. Wymieszać warzywa z kurczakiem. Polać sosem jogurtowym.