

Šalát z kuraťa s jogurtovým prelivom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kura uvaríme v slanej vode. Zbavíme ho kostí a kože a nakrájame ho na kúsky. Paradajky, šalátovú uhorku a pór nakrájame na kúsky a premiešame s kuraťom. Osolíme, okoreníme, pridáme bazalku a bylinkové korenie. Zalejeme jogurtom, do ktorého primiešame rozotretý cesnak so soľou. Všetko dohromady premiešame a podávame s celozrnným pečivom.

Ingrediencie

- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g** - 150 g
- **Uhorka hadovka** - 200 g
- **Pór** - 50 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Kuracie mäso** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Provensálske byliny** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

