

Těstovinový salát s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstovin 300 g
- Jarní cibulka 2 ks
- Cherry rajčátka 250 g
- Červená paprika 2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Střední kuřecí prsa 2 ks
- Sůl dle potřeby 3 špetka
- Pepř dle potřeby 3 špetka
- Mix salátů 1 ks
- Bílý jogurt 300 g
- Citronová šťáva 1 ks
- Pažitka 1 lžička
- Petrželka 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte na skus. Rozdělte je do sklenic a přidejte k nim na kolečka nakrájenou cibulku, cherry rajčátka a kousky paprik. Rovnoměrně zastříkněte lžící oleje, vložte grilovaná, osolená, opečená a natrhaná kuřecí prsa. Přidejte saláty. Zalijte zálivkou z bílého jogurtu smíchaného s olivovým olejem, citronovou šťávou, bylinkami, solí a pepřem.