

Kuřecí salát s těstovinami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 3 ks
- Těstoviny 1 ks
- Rajče 4 ks
- Paprika 1 ks
- Pórek 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Olivy 1 ks
- Tatarská omáčka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kousky a orestujeme na trošce oleje (nejlepší je olivový).

Uvaříme těstoviny podle návodu na obalu v osolené vodě. Scedíme, necháme trochu vychladnout a promícháme s masem.

Mezitím si očistíme a nakrájíme zeleninu - rajče, papriku, okurek a pórek. Zeleninu smícháme s ostatními surovinami, opepříme a osolíme podle chuti. Nakonec vmícháme trochu jogurtu a tatarské

omáčky. Přidáme také olivy. Kuřecí salát necháme vychladnout.

Kuřecí salát s těstovinami podáváme jako hlavní chod.