

Kuřecí salát s brokolicí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 200 g
- Brokolice 300 g
- Pražené mandle 1 ks
- Kuřecí maso 300 g
- Mangové čatní 3 lžíce
- Jogurt 15 ml
- Červená cibule 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Kysaná smetana 150 ml
- Kari pasta 2 lžíce
- Vinný ocet 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme těstoviny a tři minuty před dovařením přidáme brokolici. Uvařené těstoviny i s brokolicí vyndáme na cedník, propláchneme pod tekoucí studenou vodou a necháme okapat. Mezitím smícháme v misce kari pastu, čatní a vinný ocet a ušleháme dohladka. Přidáme jogurt, kysanou smetanu, sůl a trochu pepře. Vše dobře rozmícháme. Do veliké mísy nasypeme těstoviny s brokolicí, zalijeme je polovinou zálivky a důkladně rozmícháme. Přidáme kuřecí maso, cibuli, papriku a zbytek

zálivky a znovu promícháme. Salát vyklopíme na servírovací mísu, posypeme opraženými mandlemi a podáváme.