

Kuřecí kari salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 1 ks
- Vegeta 1 ks
- Hrášek 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Kari koření 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Kuřecí maso 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na malé kousíčky a na pánvi ho opečeme doměkka. Já opékám na titanovém nádobí zcela bez tuku. Můžeme použít i zbytek z pečeného kuřete.

K masu přidáme trošku vegety, když vychladne, přendáme do misky, přidáme hrášek (sterilovaný nebo povaříme zmražený), mrkev (sterilovanou nebo povaříme mraženou), kari koření, sůl, pepř a tatarskou omáčku. Pro lehčí variantu salátu použijeme bílý jogurt.

A kuřecí kari salát máme hotový, je to neskutečná mňamka.