

Domácí těstovinový salát s krůtím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- těstoviny 500 g
- krůtí maso 1 kg
- podle potřeby grilovací koření 1 ks
- podle chuti zelenina 1 ks
- bílý jogurt 120 g
- sůl a pepř 1 ks
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Krůtí maso krátce orestujeme na pánvi, osolíme, opepříme a posypeme grilovacím kořením. V troubě přehřáté na 220 °C pečeme asi 30 minut.

Uvařené těstoviny smícháme s upečeným masem, přidáme zeleninu dle chuti, bílý jogurt a všechno důkladně promícháme. Podávat můžeme za tepla i za studena.