

Zeleninový šalát s kuracím mäskom a jogurtovosyrovým dressingom

Potrebuje

- - 300 g kuracie prsia
- - grilovacie korenie
- - olivový olej
- - 1 ks ľadový alebo lolo šalát
- - 1 plechovka kukurice
- - 1 balenie olivy
- - bazalka
- - 2 ks paradajka
- - 1 ks šalátová uhorka
- - Citrón
- - Soľ
- - 1 kelímok biely jogurt
- - 1/2 Karička črievko

Postup

Kuracie prsia pokrájame na menšie kocky a s grilovacím korením opražíme na kvapke olivového oleja. Kukuricu a olivy pokrúpané na kolieska zmiešame v jednej dóze, pridáme posekanú bazalku a soľ. Šalát potrháme na menšie kúsky a pokvapkáme olivovým olejom a citrónovou šťavou. Paradajky a uhorky pokrájame na menšie kúsky. Ingrediencie na tanier uložíme podľa vlastnej fantázie a doplníme dressingom, ktorý sme vymiešali z jogurtu a Karička črievka. Podávame s opraženou bagetkou. Dobrú chuť

Tento recept nám posielala: Lucia z Nižného Žipova
náročnosť: stredná
čas: 20 minút
porcie: 4