

# SAŁATKA Z GRILLOWANEJ PIERSI KURCZAKA ZAGRODOWEGO ZE ŚWIEŻYM OGÓRKIEM, PAPRYKĄ I JOGURTOWYM SOSEM CURRY

35 min

## Lista składników:

1 łodyga selera naciowego  
1 łyżeczka curry  
1 łyżka zielonego pieprzu z zalewy  
1 mały pęczek posiekanego szczypiorku  
1 świeży ogórek  
2 szalotki pokrojone w kostkę  
2 zielone papryki  
200 g jogurtu naturalnego  
4 grillowane piersi z Kurczaka Zagrodowego  
chili  
pieprz Cayenne  
sok z ½ cytryny  
sól



Wszystkie składniki sosu (jogurt naturalny, 2 szalotki pokrojone w kostkę, sok z ½ cytryny, 1 łyżeczkę curry, 1 mały pęczek posiekanego szczypiorku) dokładnie połączyć, doprawić do smaku. Wystudzone piersi z Kurczaka Zagrodowego pokroić w paski i połączyć w misce razem z ogórkiem, selerem naciowym, papryką i zielonym pieprzem. Tak przygotowane składniki przed samym podaniem łączymy z przygotowanym wcześniej sosem i serwujemy z plackami pszennymi Chapati bądź tortilla