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