

Studený kuřecí salát

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 ks	grilované nebo pečené kuře
250 ml	bílý jogurt
4 lžíce	kysaná smetana
1 lžíce	cibulové čatní
1 lžíce	mangové čatní
	kari pasta nebo kari
	sůl
	pepř
	citronová šťáva



Postup přípravy

Grilované nebo pečené kuře zbavíme kůže, dobře obereme a maso nakrájíme nadrobno. Jogurt, smetanu, čatní a kari dobře promícháme, dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Do směsi vsypeme kuřecí maso (včetně šťávy, která z něj vytekla), dobře promícháme a necháme min. 2 hodiny odležet v lednici. Podáváme na ledovém salátu s čerstvým pečivem, nebo jako wrap s rajčaty a ledovým salátem.

TIP: Podle chuti můžeme do salátu přidat žampiony, olivy, kukuřici, šunku aj.