

## **SALATKA Z GRILLOWANEJ PIERSI KURCZAKA ZE ŚWIEŻYM OGÓRKIEM I PAPRYKĄ W JOGURTOWYM SOSIE CURRY**

### **Składniki na danie dla 4 osób za ok. 40 zł:**

4 piersi z kurczaka, wcześniej zamarynowane i grillowane  
1 świeży ogórek, przekrojony wzdłuż, wydrążony i pokrojony w plastry  
1 łodyga selera naciowego pokrojonego w plastry  
2 zielone papryki wydrążone i pokrojone w paski  
1 łyżka zielonego pieprzu z zalewy

### Sos:

200 g jogurtu naturalnego  
2 szalotki pokrojone w kostkę  
sok z ½ cytryny  
1 łyżeczka curry ew. pasty curry  
1 mały pęczek posiekanego szczypiorku  
do smaku: sól, chili pieprz cayenne

### **Sposób przygotowania:**

Wszystkie składniki sosu dokładnie połączyć, doprawić do smaku.  
Wystudzone piersi z kurczaka pokroić w paski i połączyć w misce razem z ogórkiem, selerem naciowym, papryką i zielonym pieprzem. Tak przygotowane składniki przed samym podaniem łączymy ze zrobionym wcześniej sosem i serwujemy z plackami pszennymi chapati bądź tortilla.