Pita z kurczakiem i warzywami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy na mniejsze kawałki. Następnie doprawiamy je pieprzem, solą oraz słodką papryką.

Krok 2
Kurczaka smażymy na rozgrzanej oliwie. Sałatę myjemy i osuszamy. Cebulę kroimy w piórka. Pomidora w plasterki.

Krok 3
Pity przygotowujemy według instrukcji na opakowaniu. Następnie wkładamy do każdej sałatę, kawałki kurczaka, plasterki ogórka, pomidora oraz cebulę.

Krok 4
Gotowe pity polewamy jogurtem greckim.

Składniki

- 2 pity
- 1 filet z kurczaka
- 4 liście sałaty
- 1 duży, słodki pomidor
- kilka plasterków zielonego ogórka
- 1/3 czerwonej cebuli
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- sól
- pieprz
- oliwa
- 1 jogurt grecki Mlekpol