



Sałatka z tortellini i pieczonym mięsem

Autor: Niezapominajka

Osób: 4

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Tortellini ugotować według przepisu na opakowaniu, odcedzić, ostudzić. Mięso z kurczaka i ugotowane ziemniaki pokroić w kostkę, oprószyć przyprawą do gyrosa i podsmażyć na oleju, ostudzić.

Krok 2

Brokuł ugotować w osolonej wodzie, podzielić na różyczki. Kapustę posiekać, kukurydzę osączyć z zalewy.

Krok 3

Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, oprószyć solą, pieprzem i przyprawą curry. Połączyć z jogurtem lub majonezem, wymieszać.

Składniki:

1 filet z kurczaka

0,5 łyżeczki przyprawy do gyrosa

0,5 brokuła

10 dag tortellini z serem

10 dag kapusty pekińskiej

0,5 szkl kukurydzy konserwowe

2 ugotowane ziemniaki

2-3 łyżki oleju

1-2 łyżki jogurtu greckiego lub majonezu

0,5 łyżeczki curry

Sól do smaku

Pieprz do smaku