



## Mocno żółta sałatka z indykiem

 Konstancja Alicja

Polecane na: [danie główne](#), [sałatki](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

### Składniki:

sałata lodowa - 1/2 szt.

por - 15 cm

ananas - 1 szt.

papryka żółta - 1 szt.

kukurydza konserwowa - 150 g

oliwa z oliwek - 4 łyżka

filet z piersi indyka - 250 g

curry - 1 łyżka

sól, pieprz - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Umyj sałatę lodową i pora. Sałatę poszatkuj, zaś pora pokrój w talarki o grubości około 4 mm. Wrzuć do miski.

**KROK 2:** Umyj i obierz ananasa, pozbaw środkowej twardej części i pokrój w kostkę. Umyj paprykę żółtą i także pokrój w kostkę. Odsącz kukurydżę z wody. Następnie wrzuć wszystkie składniki do miski.

**KROK 3:** Rozgrzej 2 łyżki oliwy na patelni. Umyj indyka i pokrój w kostkę o boku około 1,5 cm. Przypraw curry. Smaż ok. 15 minut co jakiś czas przewracając na drugą stronę.

**KROK 4:** Usmażonego indyka dodaj do sałatki. Przypraw solą i pieprzem.

**KROK 5:** Polej sałatkę 2 łyżkami oliwy z oliwek. Wymieszaj wszystkie składniki. Smacznego!