



Pierś kurczaka z warzywami w musztrdowym

 dorotaR

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

pieczona lub gotowana na parze
pierś kurczaka - 1 szt.
pomidor - 1 szt.
cukinia mała - 1 szt.
pietruszką - 1 pęk

jogurt naturalny bio - 5 łyżka
musztarda - 2 łyżeczka
sól różowa - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gotowaną (np.: z rosółu) lub pieczoną pierś kurczaka kroimy w mniejsze kawałki lub rozszarpujemy za pomocą dwóch widelców, wrzucamy do salaterki. Pomidory myjemy, kroimy w kostkę. Cukinie myjemy, kroimy w kostkę. Natkę pietruszki, myjemy, osuszamy i obrywamy listki. Wszystko dodajemy do salaterki. Jogurt mieszamy z musztardą, doprawiamy do smaku i mieszamy z sałatką.