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.
pietruszka - 1 pęk
jogurt naturalny bio - 5 łyżka
musztarda - 2 łyżeczka
sól różowa - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gotowaną (np.: z rosołu) lub pieczona 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.