Sałatka hawajska

My Chcemy Jeść

Polecane na: **sałatki**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 g
- ananasy - 1 puszka
- kukurydza - 1 puszka
- curry - 3 - 4 łyżeczka
- jogurt grecki - 4 łyżka
- sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierś kurczaka marynujemy w paście curry i wstawiamy do lodówki na godzinę. Następnie pieczemy ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym na 200 stopni. Po upieczeniu kroimy w kostkę. Kukurydzę odsączamy z zalewy. Ananasa kroimy na małe kawałki.

KROK 2: W misce mieszamy pierś z kurczaka, kukurydzę i ananasa. Dodajemy jogurt grecki i curry. Dokładnie mieszamy, aby wszystkie składniki się połączyły. Doprawiamy do smaku solą. Gotową sałatkę hawajską wstawiamy do lodówki na godzinę. Można podać z ulubionym pieczywem.