

# Salát z kuřete s jogurtovým přelivem

**Počet porcí:** 2

**Doba přípravy:** 60 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Kuře uvaříme ve slané vodě. Zbavíme ho kostí a kůže a nakrájíme ho na kousky. Rajčata, salátovou okurku a pórek nakrájíme na kousky a promícháme s kuřetem. Osolíme, opepříme, přidáme bazalku a bylinkové koření. Zalijeme jogurtem, do kterého přimícháme rozetřený česnek se solí. Vše dohromady promícháme a podáváme s celozrnným pečivem.

## Ingredience

- **Okurka hadovka** - 200 g
- **Pórek** - 50 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 200 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3% 150 g** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská 100 g** - 6 g

