Těstovinový salát s kuřecím masem, koprem a dresingem z Jihočeského tvarohu & jogurtu



20 minut náročnost ●●○○

Ingredience (na 2 porce)

- 1 balení Jihočeského tvarohu & jogurtu
- 200 g kuřecích prsou
- 100 g uvařených těstovin
- snítka kopru
- olivový olej
- lžička hrubozrnné hořčice
- lžička medu
- citron
- granátové jablko
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Osolené a opepřené kuřecí prso opečeme na pánvi a necháme vychladnout. V misce si připravíme dresing z Jihočeského tvarohu & jogurtu, soli, pepře, medu, hořčice, šťávy z citronu a nasekaného kopru. Dobře promícháme a přidáme ještě pár lžic olivového oleje. Dresing smícháme s vařenými těstovinami a vložíme do misky. Navrch poklademe nakrájené kuřecí prso, posypeme granátovým jablkem a dozdobíme snítkami kopru.