

Těstovinový salát s krůtím masem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1125 kalorií , **7 g** cukrů , **14 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/testovinovy-salat-s-krutim-masem>

Příprava

Krůtí prso nakrájíme na malé kousky, okořeníme kořením na kotlety, kari kořením. Na pánvi rozpustíme máslo a kousky masa restujeme do měkka. Těstoviny připravíme dle návodu. Vychladlé těstoviny smícháme s krůtím masem, přidáme lžičku olivového oleje, kukuřici z konzervy. Ochutíme solí a pepřem. Vychladíme.

▣ Tip k receptu

Můžeme podávat v mističce z ledového salátu.

Ingredience

- 300 g těstovin
- 120 g krůtích prsou
- 100 g kukuřice Bonduelle
- 1 lžička olivového oleje
- 3 špetky kari koření
- 3 špetky koření na kotlety
- troška Bylinkové soli
- špetka barevného pepře
- 1 lžíce másla

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Drůbež a králík, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Salát

