

Salata od piletine i povrca



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g** belog pileceg mesa
- **150 g** graška
- **150 g** boranije
- **100 g** kukuruza šecerca
- **4** veka mlada krompira
- **3** kuvana jajeta
- **2** veka paradajza
- **2** cenabelog luka

Preliv:

- **po ukusu** soli i bibera
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **1** sok od limuna

Priprema

Piletinu obariti, pa kratko okrenuti na vrelom ulju. Isto uraditi i sa krompirom. Boraniju, grašak i šecerca izblanširati. Jaja tvrdo skuvati, pa ocistiti i iseci na kocke. Beli luk i paradajz iseckati, bareno povrce ohladiti, staviti u sud u koji smo dodali meso i krompir isecene na kockice. Posoliti, pobiberiti. Ulje i limunov sok umutiti, dodati mrvu šecera i preliti salatu. Ostaviti na hladnom bar pola sata da se prozmu ukusi.

Savet