Zlatna salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu

- **1 pakovanje**zlatne mešavine
- **1 pakovanje**povrca za rusku salatu
- **300 g**pileceg belog mesa
- **300 g**pilecih prsa u omotu
- **300 g**kiselih krastavaca
- **300 ml**majoneza
- **2**kisele pavlake
- **1/2** limuna - sok

Priprema

„Povrce za rusku salatu“ i „Zlatnu mešavinu“ stavite u hladnu vodu, ostavite da prokljuca i kuvajte još 15-20 minuta dok povrce ne omekša. Procedite i ostavite da se malo prohladi.

U poseban sud stavite belo meso i obarite ga pa i njega ostavite da se prohladi. Pileca prsa i kisele krastavce isecite na sitne kockice pa potom i belo meso.

Sjedinite to sa obarenim povrcem, posolite po ukusu, a zatim dodajte majonez i pavlaku.

Sve dobro izmešajte, prelijte sokom od limuna pa stavite u frižider da se dobro rashladi.

Servirajte u manjim cinijama. Po želji možete ukrašavati kiselim krastavcima.

Savet