

Pileca mešana salata



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g pecene piletine
- 3 krompira
- 150 g mariniranih šampinjona
- 2 šargarepe
- 150 g graška iz konzerve
- 1 koren celera
- 1 kisela jabuka
- 3 kisela krastavcica
- 100 g crnih maslina
- 100 g zelenih maslina punjenih paprikom
- 4 kuvana jajeta
- 4 kesice majoneza
- limun
- mleveni biber
- so

Priprema

Krompir i šargarepu odvojeno skuvati, prohladiti i iseckati na kocke. Celer i jabuku ocistiti, narendati i poprskati limunovim sokom. Grašak ocediti. Krastavcice iseckati na kockice. Šampinjone takoe ocediti, iseci na tanke listice.

Pilece meso odvojiti od kostiju i kože pa iseci na štapice. Ovako pripremljene namirnice staviti u vecu ciniju,

dodati prepolovljene i bez koštica crne masline i izmrvljena 2 kuvana jaja. Sve zaciniti solju i sveže mlevenim biberom.

Majonez razblažiti sa malo belog vina, umutiti pa preliteri namirnice u ciniji, promešati i ostaviti u frižideru da se rashladi.

Pred serviranje ukrasiti kriškama kuvanih jaja, zelenim maslinama punjenih paprikom, majonezom iz tube i listicima francuskog peršuna.

Uz salatu služiti fina vina i francuski hleb.