Salata od pileceg mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg kuvanog ili pecenog pileceg mesa
- 150 g šargarepe
- 150 g mariniranih šampinjona
- 3-4 kisela krastavcica
- 2 marinirane crvene paprike
- 1 kašika sveže rendanog rena
- 1 veza peršuna
- 2 kuvana jaja
- 1 glavica crnog luka
- 3 kesice majoneza
- biber
- so

Priprema

Kuvanu ili pecenu piletinu odvojiti od kostiju i kože i iseci na krupnije kocke. Skuvanu šargarepu, kisele krastavcice, ocedene šampinjone i papriku iseci na sitne kockice. Sve staviti u ciniju i izmešati. Napraviti sos od majoneza, soli, mlevenog crnog bibera, rendanog rena i sitno iseckanog peršuna, pa tim sosom preliti namirnice u ciniji. Dobro izmešati i ostaviti u frižideru da se ohladi. Pre serviranja salatu izvaditi, garnirati sitno seckanim plavim lukom, kolutovima kuvanih jaja i rezancima crvene marinirane paprike. Uz salatu poslužiti baget-hleb ili francusku veknu i piti rashladeno belo vino.