

## **Meksicka salata (4)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**pasulja iz konzerve
- **200 g**kukuruza šecera
- **250 g**pileceg mesa
- **1 strukpraziluka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 svežkrastavac**
- **2 pecene paprike**
- **1/2 vezeperšuna**
- **2 feferone**
- **3 kašikeulja**
- **po potrebi** suvi biljni zacin i biber

### **Priprema**

Piletinu ispržimo na malo ulja, (a mogu se ikoristiti i ostaci pecenog pileteta), a kukuruz prokuvamo. Crveni pasulj iz konzerve ocedimo od soka u kojem se nalazi, dok povrce iseckamo na kockice, osim feferona i peršuna, koje iseckamo što sitnije. Takoe i piletinu iseckamo na kockice. U dublju posudu stavimo sve sastojke i dobro izmešamo, pa zacinimo po ukusu. Salati se može dodati i majonez po želji.

### **Savet**