

Pileca salata sa testeninom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg belog mesa
- **250 g**testenine po želji
- **2 jajeta**
- **150 g**kiselih krastavcica
- **150 g**tvrdog sira
- **300 g**kukuruza šecerca
- **200 g**majoneza
- **1/2 caškisele pavlake**
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- **malomaslinovog ulja**
- **maloseckanog peršuna**

Priprema

Skuvajte testeninu. Meso zacinite (suvi biljni zacin, so, biber), pa ga propržite na malo ulja. Jaja skuvajte. Pomešajte testeninu, piletinu, iseckajte jaja, krastavcice, narendajte sir i dodajte kukuruz šecerac.

Sa strane pomešajte majonez, pavlaku i malo maslinovog ulja. Umešajte ovo sa prethodno pomešanim sastojcima. Ukrasite sitnim peršunom.

Savet

Prijatno!