

# **Indijska salata**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**pileceg belog mesa
- **1/2 struka**praziluka
- **100 g**majoneza
- **1 caša**pavlake
- **30 g**kikirikija
- **30 g**suncokreta
- **2 manja** krompira
- **malo** soka od limuna
- **po malo**zacina i bibera
- **1 kašicica** senfa

## **Priprema**

Pilece belo meso ispeci sa obe strane na malo ulja i ostaviti sa strane da se ohladi. Ohlaeno pilece meso isecite na kocke. Krompir skuvati u ljusci i kada se ohladi ocistite i izrendajte na krupno rende. Praziluk isecite na kolutove. Dodajte krupno seckan kikiriki i seme suncokreta i sve pomešajte. Posebno pomešajte pavlaku, majonez, sok od limuna, zacine, biber i senf. Sve sastojke pomešajte i prelijte preko piletine i praziluka. Pažljivo pomešajte i cuvajte u frižideru do služenja.

## **Savet**