

Pileca salata



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za salatu:

- **1** paradajz
- **1** krastavac
- **3** listazelene salate
- maloseckanog kupusa
- malorendane šargarepe
- **0,5** dl maslinovog ulja
- po ukusubalzamike
- **1** kašicicasoli
- **100** g belog mesa
- **4** parcetaslanine (tanko secene)
- **2** kašikepavlake
- **2** kašikemajoneza
- **1** kašikasitnog parmezana

Priprema

Paradajz i krastavac iseckati na kocke, dodati isešenu zelenu salatu na rezanca, šargarepu i kupus, zaciniti sa balzamikom, maslinovim uljem i soli. Dobro izmešati i staviti na tanjur. U tiganju na malo ulja ispeci belo meso i slaninu. Preko salate poreati slaninu i belo meso koje se iseće na rezanca. U posudici izmešati pavlaku i majonez, pa prelitи preko salate. Od gore staviti sitan parmezan.

Savet

Radim u restoranu i ovo je moja omiljena porudžbina. :-) Salatica je jako osvežavajuća i ukusna, preporuujem svima da je probaju. :-) Prijatnooo... :-)