

Pileca salata



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za salatu:

- 1 paradajz
- 1 krastavac
- 3 lista zelene salate
- malo seckanog kupusa
- malo rendane šargarepe
- 0,5 dl maslinovog ulja
- po ukusu balzamike
- 1 kašičica soli
- 100 g belog mesa
- 4 parčeta slanine (tanko secene)
- 2 kašike pavlake
- 2 kašike majoneza
- 1 kašika sitnog 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 tanjir. U tiganju na malo ulja ispeci belo meso i slaninu. Preko salate porežati slaninu i belo meso koje se isece na rezanca. U posudici izmešati pavlaku i majonez, pa preliti preko salate. Od gore staviti sitan parmezan.

Savet

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