

Salata sa jajima, graškom i pilecim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pileceg belog mesa
- **200 ml** kisele pavlake
- **100 g** krugova šunke
- **1** limun
- **100 g** majoneza
- **200 g** konzerviranog graška
- **6** kuvanih oljuštenih jaja
- **po ukus**

Priprema

Pilece meso obarite. Jaja sitno isecite, stavite u dublji sud i dodajte grašak.

Skuvano meso i krugove šunke isecite na kocke i dodajte u sud. Promešajte.

Kiselu pavlaku pomešajte sa majonezom pa dodajte sok od 1/2 limuna.

Mešajte dok se preliv ne sjedini zatim ga dodajte u sud. Posolite, promešajte i servirajte salatu na tanjir.

Savet