

Raskošna salata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2,5 dl)**krupnijeg bulgura
- **1 glavica**crnog luka
- **1 vece** belo pilece meso
- **1 vezica**korijandera
- **1 glavica**ljubicastog luka
- **1/2 šolja**grasška
- **1/2 šolja**kukuruza šecerca
- **3 kašike**zrna nara
- **nekolko listova**zelene salate
- **1-2 kašike**golge
- **malocurikota**
- **po ukusu**soli i bibera
- **po ukusu**maslinovog ulja i soka pomorandže
- **1 cen**belog luka

Priprema

Na maslinovom ulju ispržiti crni luk da omekša, dodati zgnjecen cen belog luka da otpusti miris, a potom ga izvaditi. Dodati bulgur i pržiti da se svako zrno obloži uljem. Naliti pilecu supu i krckati desetak minuta, da omekša. Isključiti šporet, dodati seckano lišće korijandera, pa promešati. Poklopiti i ostaviti da odstoji, da bulgur upije tecnost. Belo pilece meso zaciniti, pa ispržiti da fino porumeni, pa kad se ohladi, iseci na kockice. U ciniji pomešati meso, ljubicasti luk seckan na kockice, kao i skuvani grasšak i kukuruz. Bulgur promešati viljuškom, da bude rastresit, pa ga dodati ostalim namirnicama. Umešati zrna nara i seme golice. Napraviti salatni preliv od maslinovog ulja i soka pomorandže, posoliti, pobiberiti. Na tanjir staviti listove zelene salate, preliti bulgur prelivom, pažljivo promešati, pa složiti preko listova salate. Ukrasiti zrnima nara i semenjem

curikota i golice.

Savet