

Pileca salata sa ananasom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 veća komada** pilecih grudi
- **1** ananas
- **1** pomorandža
- **1** jabuka
- **2** krompira
- **1** šargarepa
- **1** praziluk (beli deo)
- **nekoliko** zrna nara

Za preliv:

- **2 kesice** jogurt majoneza
- **1/2 kašičice** senfa
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Pilece meso oprati, posušiti i iseci na kockice. Zaciniti, pa na maslinovom ulju ga propržiti da bude hrskavo. Ananas prepoloviti, pa izdubiti. Iseckati na kockice, a isto tako uraditi i sa jabukom i pomarandžom. Krompir i šargarepu skuvati, pa iseci na komadice željene velicine. U ciniji pomešati meso, povrce i voce, dodati zrna nara, posoliti i pobiberiti. Umešati jednu do dve kesice jogurt majoneza, pa puniti polovine ananasa. Rashladiti pre služenja....

Savet