

Pileca salata sa makaronama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih grudi
- peršun
- **500 g** majoneza
- 7 kiselih krastavaca
- 4 šargarepe
- **500 g** sitnih makarona
- 2 kuvana oljuštena jajeta
- **200 ml** kisele pavlake
- 2 kašike senfa
- 1 kocka supu od povrća
- ulje
- so
- mleveni crni biber

Priprema

Šargarepe, kisele krastavce i meso isecite na kocke. Peršun sitno isecite. U šerpu sa provrelom vodom kuvajte kocku za supu i meso. U drugoj šerpi kuvajte šargarepe.

Slaninu isecite na kocke i propržite kratko na ulju.

U trećoj šerpi u provreloj vodi sipajte ulje, posolite i kuvajte makarone. Gotove makarone procedite i stavite u dublji sud. Iscedite i meso i dodajte u sud.

Dodajte krastavce, šargarepu.

Dodajte i slaninu.

Na kraju dodajte peršun, senf, pavlaku i majonez.

Posolite, pobiberite, salatu promešajte, dekorišite po želji i služite.

Savet