

## Letnja salata sa piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **400 g** paradajza
- **1 glavi** zelene salate
- **300 g** krastavac
- **400 g** piletine
- **100 ml** biljne pavlake
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **2 kašike** balzamiko sirceta
- **1/2 kašice** miroiije
- **1/2 kašice** soli
- **1 prstohvat** bibera

### Priprema

Paradajz iseckati na kockice, zelenu salatu na trake, a krastavac na listice. Staviti u ciniju posoliti, pobiberiti, zaciniti balzamiko sircetom i dobro promešati. Pilece belo meso iseci na šnicle, izlupati cekicem za meso i ispeci. Gotove šnicle iseci zatim na trake. Miroiju pomešati sa biljnom pavlakom. Na povrce poreati trake pileline i preliti sosom od pavlake. Dekorisati kriškama paradajza.

### Savet