

Topla zelena salata sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Namirnice:

- **1**rukola
- **1** veci krastavac
- **2**zelene paprike
- **400 g**belog pileceg mesa

Preliv za meso:

- **1/2 vezice**peršunovog lista
- **1/2 vezice**celerovog lista
- **1/2 vezice**enane
- **2** cenabelog luka
- **3-4 kašike**maslinovog ulja
- **mal**ovode
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Preliv:

- **3 kašike**maslinovog ulja
- **2 kašike**limunovog soka
- **1 kašice**senfa
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

U visoku cašu staviti peršunov i celerov list, kao i nanu i cenove belog luka, posoliti, pobiberiti, sipati maslinovo ulje i malo vode, pa štapnim mikserom izmiksati u kašu. Ako je previše gusto, dodati još malo vode... Preliti meso i promešati da se meso obloži smesom.

Tako marinirano meso kratko ispržiti na ugrejanom ulju i odložiti na zagrejan tanjir. Rukolu odvojiti na listice, krastavac oljuštiti i iseci na polukrugove, kao i paprike. Reati u ciniji slojeve povrca i mesa, završiti piletinom. Za preliv umutiti sve sastojke pa preliteri salatu.

Savet