Pileca salata sa susamom

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pilece grudi
- 500 g šunke
- 700 g kisele pavlake (jedna kantica)
- 15 kiselih krastavcica
- 50 g susama

Priprema

Obariti belo meso, kada se ohladi sitno iseckati. Iseckati na kockice šunku, iseckati kisele krastavcice (iseckajte ih ranije kako bi se iscedili, ili ih jednostavno iscedite rukom jer u salati pustaju vodu). Sve to sjediniti. Dodati kiselu pavlaku i dobro izmešati.

Propržiti na suvom tiganju susam (prižiti ga po želji). Kad se ohladi dodati ostatku smese. Opet sve dobro izmešati.

Služiti po želji ne mora da se hladi stvarno je ukusno preporucujem ljubiteljima salata:)

Napomena: mere su orjentacone, možete sami kombinovati u zavisnosti koliko vam treba, i od ukusa.