

## **Salata u caši**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 komad** pilece belo meso
- **300 g** zlatna mešavina
- **400 g** integralne makarone (penne integrale)
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašika** zacinsko bilje

#### **Za dresing:**

- **4 kašikaujla**
- **3 kašikasoka** od limuna
- **1 kašicicasenfa**
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

### **Priprema**

Meso skuvajte u blago posoljenoj vodi i ohladite. Zlatnu mešavinu skuvajte i ohladite. Obarite makarone po uputstvu sa kesice. Meso iseckajte na sitne kockice i ostavite sa strane. Procedite zlatnu mešavinu i ostavite sa strane. Makarone procedite.

Na dno caše stavite malo dresinga pa dodajte kuvano povrce, red barene piletine, kuvano povrce, piletina i na vrhu stavite makarone.

Za dresing je potrebno da sjedinite ulje sa limunom i senfom, posolite i pobiberite i prelijete salatu. Dobro rashladite i uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

### **Savet**

Po želji možete salatu pomešati sa pavlakom!