

## 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 kašik** zacinsko bilje

### Za dresing:

- **4 kašika** ulja
- **3 kašika** soka od limuna
- **1 kašica** senfa
- **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!