

Pileca salata sa kiselim jabukama i kikirikijem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca bela mesa
- 1praziluk
- 1/2senf
- 1limunov sok
- so
- biber
- 1kisela jabuka (rendana)
- 1 kesicakikirikija
- 200 gmajoneza
- 1pavlaka

Priprema

Skuvati pilece belo meso. Dok se meso kuva, iseci praziluk na kolutice, izrendati jabuku. Kada se meso skuvalo, ostaviti sa strane da se dobro ohladi. Zatim, sjediniti senf, pavlaku i majonez i umešati praziluk, kikiriki i rendanu jabuku. Ohlaeno meso iseckati na kockice preliti sa limunovim sokom i zaciniti, dodati masu i zaciniti biberom i solju.

Savet

Ovu hladnu salatu možete poslužiti uz roštilj.