

Salata sa piletinom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** bijelog mesa
- **4 list** zelene salate
- **4** jajeta
- **3** dvopeka
- **2** paradajza
- **5 kašik** pavlake
- **5 kašik** majoneza
- **1** limun
- maslinovo ulje
- **250 g** feta sira
- **150 g** dimljene slanine
- origano

Priprema

Propržiti isjeckanu slaninu bez dodavanja masnoce. Izvaditi i staviti na salvetu da upije masnocu. Piletinu isjeci na komadice, ispržiti i takodje staviti na salvetu da upije masnocu. Dvopek isjeci na kocke i malo propržiti. Izvaditi i staviti na salvetu. Jaja skuvati, iskidati ih na komadice.

Umutiti maslinovo ulje sa sokom od limuna, posoliti i pobiberiti. Tom smjesom preliti opranu i iscepkanu zelenu salatu. Preko salate naređati piletinu, slaninu, prepeceni hleb, paradajz, jaja i na komadice isjeckan feta

sir. Preko toga preliti umucenu pavlaku s majonezom i origanom.

Savet

Ovoj salati se takodje mogu dodati paprike i pe?urke. Umjesto feta sira, moze i?i parmezan, a umjesto dvopekastost hleb.