

Salata sa piletinom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**bijelog mesa
- **4** listazelene salate
- **4**jajeta
- **3**dvopeka
- **2**paradajza
- **5** kašikapavlake
- **5** kašikamajoneza
- **1**limun
- maslinovo ulje
- **250 g**feta sira
- **150 g**dimljene slanine
- origano

Preprema

Propržiti isjeckanu slaninu bez dodavanja masnoce. Izvaditi i staviti na salvetu da upije masnoci. Piletinu isjeci na komadice, ispržiti i takodje staviti na salvetu da upije masnoci. 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 nareati 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 peurke.Umjesto feta sira,moze ii parmezan,a umjesto dvopeka-tost hleb.