

Bijela jesenja salata



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg filea
- **100 g** feta sira
- **1 glavica** karfiola
- **200 g** šampinjona iz konzerve
- **100 g** kukuruza iz konzerve
- **2 češnj**a bijelog luka
- **malo** majoneze
- **malo** pavlake
- **zacin**i po ukusu
- **3 kašik**e maslinovog ulja

Priprema

Pileci file isjeci na trakice, obariti kratko u slanoj vodi. U vecu posudu dodavati sloj po sloj slijedecih sastojaka, red pileceg obarenog mesa, red karfiola koji smo predhodno malo blanširali u slanoj vodi, zatim red šampinjona, i na kraju završiti sa kukuruzom. Postupak ponavljati dok se ne potroši sav materijal. Preliv pripremiti na slijedeći način: 3 kašike maslinovog ulja, zaciniti (so, suvi biljni zacin, zacinsko bilje, peršun), sitno sjeckani bijeli luk, majoneza i pavlaka. Sve skupa dobro izmješati i preliti salatu. Ostaviti u frižider da se ohladi.

Savet