

Salata sa cveklom, piletinom...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za salatu:

- **500 g** cvekla
- **300 g** belog pileceg mesa
- **200 g** praške šunke
- **2** kašike kisele pavlake
- **1/2** veceg limuna (sok)
- so

Priprema

Cveklu oprati i staviti da se kuva. Belo meso, takoe, staviti da se kuva. Kada su cvekla i meso skuvani, ostaviti ih da se ohlade.

Ohlaenu cveklu iseci na kockice. Cveklu možete i da izrendate na krupnoj strani rendeta, ali meni je lepša kada se isecka. Belo meso i šunku, takoe, iseci na kockice.

U dubljoj ciniji, za salatu, staviti iseckanu cveklu, belo meso i šunku. Promešati. Posoliti po ukusu i sipati isceen sok od pola, veceg, limuna. Na kraju dodati kiselu pavlaku (od koje salata dobija jako lepu boju) i promešati, da se svi sastojci sjedine. Staviti u frižider, da odstoji jedan sat, pa poslužiti.

Nadam se da cete da uživate u salati, kao što je i moja porodica.

Savet