

Pikantna salata



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g praške šunke
- 500 g belog pileceg mesa
- 1 koren celera
- 150 g rezanaca
- 150 g mariniranih šampinjona
- 100 g mariniranih arpadžika
- 2 paradajza
- 2 kesice majoneza
- kecap ili paradajz u tubi
- biber
- so

Priprema

Belo pilece meso skuvati u supi, ocediti i iseci na krupnije kockice. Šunku iseci na tanke štapice. Rezance skuvati u slanoj vodi, isprati i ocediti. Celer ocistiti i izrendati na krupnije. Šampinjone i arpadžik ocediti i iseci na polovine. Sve namirnice izruciti u posudu, izmešati i preliteri sosom od majoneza, kecapa, soli i mlevenog bibera. Opet dobro izmešati, ostaviti u frižideru da se rashladi. Pred serviranje salatu garnirati sa kriškama paradajza. Uz pikantnu salatu servirati crno vino.