

## *Salata do mesa i povrca*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg pileceg mesa
- 150 g mariniranih šampinjona
- 1 koren celera
- 3 paradajza
- 2 manje glavice crnog luka
- 150 g graška iz konzerve
- 180 g pirinca
- 1 kocka pilece supe
- malo maslaca
- pola veze peršuna
- biber
- so

### **Priprema**

Meso skuvati u supi, izvaditi, ocediti, odvojiti od kostiju i kože i iseci na krupnije kocke. Pirinac oprati, skuvati u supi sa dodatkom pilece kocke. Šampinjone i grašak ocediti, šampinjone prepoloviti. Luk i peršun sitno iseckati.

Sve staviti u ciniju, izmešati, dodati rastopljen maslac, ponovo izmešati. Celer izrendati i dodati so i mleveni biber po ukusu.

Pre serviranja iseci paradajz na cetvrtine bez semenki, lepo ukasiti i služiti uz belo pecivo i vino ili pivo.