

Veronska salata



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g širokih rezanaca
- 1 kg pileceg belog mesa
- 200 g šampinjona iz konzerve
- 1 šargarepa
- 1 marinirana crvena paprika
- 5-6 crnih maslina
- 6 kašika sirceta
- 8 kašika ulja
- 1 kašicica šecera
- malo belog luka u prahu
- biber
- so

Priprema

Pilece meso skuvati u supi zajedno sa šargarepom. Skuvano meso odvojiti od kostiju i kože, iseci na štapice. Šargarepu iseci na kolutice. Šampinjone ocediti i iseci na sitne kockice.

Rezance skuvati u slanoj vodi, isprati i ocediti u eviru. Meso, šargarepu, pecurke i rezance pomešati sa marinadom od bibera. U staklenu ciniju izruciti izmešane namirnice.

Garnirati polutkama crnih maslina bez koštica i tankim rezancima crvene marinirane paprike.

Servirati kao laku veceru uz pice po želji.