

Pileca salata sa testeninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **250 g** testenine po želji
- 2 jajeta
- **150 g** kiselih krastavica
- **150 g** tvrdog sira
- **300 g** kukuruza šecerca
- **200 g** majoneza
- **1/2** čaše kisele pavlake
- suvi biljni zacín
- so
- biber
- **mal**o maslinovog ulja
- **mal**o seckanog peršuna

Priprema

Skuvajte testeninu. Meso zacinite (suvi biljni zacin, so, biber), pa ga propržite na malo ulja. Jaja skuvajte. Pomešajte testeninu, piletinu, iseckajte jaja, krastavcice, narendajte sir i dodajte kukuruz šecerac.

Sa strane pomešajte majonez, pavlaku i malo maslinovog ulja. Umešajte ovo sa prethodno pomešanim sastojcima. Ukrasite sitnim peršunom.

Savet

Prijatno!