

Indijska salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **1/2** **strukapraziluka**
- **100 g** majoneza
- **1** **čašapavlake**
- **30 g** kikirikija
- **30 g** suncokreta
- **2** manja krompira
- **malo** soka od limuna
- **po malo** zacina i bibera
- **1 kašicica** senfa

Priprema

Pilece belo meso ispeci sa obe strane na malo ulja i ostaviti sa strane da se ohladi. Ohlaeno pilece meso isecite na kocke. Krompir skuvati u ljusci i kada se ohladi ocistite i izrendajte na krupno rende. Praziluk isecite na kolutove. Dodajte krupno seckan kikiriki i seme suncokreta i sve promešajte. Posebno pomešajte pavlaku, majonez, sok od limuna, zacine, biber i senf. Sve sastojke pomešajte i prelijte preko piletine i praziluka. Pažljivo pomešajte i cuvajte u frižideru do služenja.

Savet