

## *Salata sa pilecim belim mesom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 fileta od pileceg belog mesa
- 250 g paradajza
- 50 g šampinjona
- 2 kašike maslaca
- 2 parceta tost-hleba
- 2 cena belog luka
- 3 kašike maslinovog ulja
- 1 zelena salata
- limun
- šecer
- biber
- so

### **Priprema**

Pripremljene filete belog pileceg mesa propržiti na zagrejanom maslacu sa svake strane 10 minuta. Izvaditi a u preostalom soku ispržiti na kocke isecen tost-hleb sa sitno naseckanim belim lukom.

Posebno napraviti smesu od soka i narendane kore limuna, po ukusu dodati so, biber i šecer. Na kraju umešati maslinovo ulje.

Opranu i prosušenu zelenu salatu iseci na trake, dodati na cetvrtine isecen paradajz i listice šampinjona.

Sve dobro izmešati, preliti pripremljenom mešavinom sa maslinovim uljem, odozgo poreati prepecene kockice hleba i na kraju staviti kockice belog mesa. Služiti uz kriške limuna.