Varijacija na temu: Cezar salata



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **po 1**zelena salata od više vrsta
- **2**paradajza
- **100 g**maslina bez koštice
- **100 g** majoneza
- **300 ml** jogurta
- **100 g**pavlake
- **oko 40-50 ml**soja sosa
- **oko 50 ml**maslinovog ulja
- **po želji**razni zacini
- **2-3 kašicice** senfa

Priprema

Belo meso skinuti sa kostiju i naseci na kockice. Preliti ga sa malo maslinovog ulja i malo soja sosa. Dodati zacine po želji (predlažem kari, beli i crni biber, beli luk u prahu, origano, bosiljak, peršun, suvi biljni zacin), promešati i ostaviti da odstoji u marinadi oko 15 minuta.

Dok se meso marinira napraviti preliv. U posudu staviti pavlaku, majonez, pola jogurta, soja sos, senf i maslinovo ulje i dobro promešati. Ukoliko je previše gusto, dodati još jogurta. Posoliti, pobiberiti, staviti dosta belog luka u prahu i ostale zacine po želji i ukusu.

Marinirano meso izruciti na zagrejan tiganj bez dodavanja masnoce i peci dok ne bude gotovo. Ostaviti sa strane da se hladi.

Salate oprati, ocistiti i iseci na sitnije komadice. Paradajz oprati i iseci na komadice. Maslinke iseci na kolutove. Sve pomešati u vecoj posudi, malo posoliti i staviti maslinovog ulja te promešati tj. dobro ugnjeciti, kako bi zelene salate upile ulje. Ostaviti da odstoji 5 minuta.

U ciniju u kojoj smo nasekli salate, staviti preliv i dobro promešati. Na kraju, dodati gotovo meso i promešati još jednom, probati. Dociniti, ukoliko je potrebno, dosuti jogurta ukoliko je previše suvo. I, na kraju, uživati :)

Savet

Salata je izuzetno jaka, tako da je preporuujem za ruak ili neku ranu veeru. aša dobrog belog vina uz nju nije na odmet :) Uživajte! :)