

## ***Salata s piletinom kikirikijem i susamom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** kuvane piletine
- **200 g** pecenog blago slanog kikirikija
- **100 g** pecenog susama
- **200 g** kisele pavlake
- **200 g** majoneza

### **Priprema**

Kuvanu piletinu iseckati na kockice. Blago slani peceni kikiriki staviti u najlon kesu zavezati i istuci tuckom za meso. Susam staviti u suhu posudu i na vatri uz stalno mešanje ispeci da dobije svetlo žutu boju. Izmešati majonez i kiselu pavlaku. U posudu staviti seckanu piletinu, kikiriki i susam, dodati majonez i kiselu pavlaku i po ukusu ako treba soli. Dobro izmešati ohladiti i servirati.

### **Savet**