

## Snežna salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **200** g pecuraka
- **150** g kackavalja
- **1** pakovanjemajoneza
- **2** cašepavlake
- **po ukusu** bibera
- **malo** pileceg belog mesa

## Priprema

Pecurke ocistiti, iseckati i staviti da se obare. Ostatke od piletine isitniti na kockice, ili je blenderom samleti i dodati u ciniju. Kad su pecurke gotove, procediti dobro, i kad se malo prohlade dodati ih u ciniju sa piletinom. Zatim izrendati kackavalj, i dodati pavlaku, majonez, biber, pa sve dobro izmešati. Od gore narendati još malo kackavalja i staviti u friz. Salatu služiti hladnu kao predjelo. Prijatno!

## Savet

Ovu salatau sam poela da pravim pošto nam esto ostane malo belog mesa posle nedeljnog ruka. To je samo jedan od naina kako se mogu iskoristiti ostaci piletine. Moji prijatelji je jako vole, jer je brza za spremanje, a ukus je delikatan.