

Snežna salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pecuraka
- **150 g** kackavalja
- **1 pakovanj** majoneza
- **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 poželja da pravim pošto nam često ostane malo belog mesa posle nedeljnog ručka. To je samo jedan od načina kako se mogu iskoristiti ostaci piletine. Moji prijatelji je jako vole, jer je brza za spremanje, a ukus je delikatan.