

Pileca salata sa makaronama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilecih grudi
- peršun
- **500 g**majoneza
- 7kiselih krastavaca
- 4 šargarepe
- **500 g**sitnih makarona
- 2kuvana oljuštena jajeta
- **200 ml**kisele pavlake
- **2 kašikesenfa**
- **1 kockaza** supu od povrca
- ulje
- so
- mleveni crni biber

Priprema

Šargarepe, kisele krastavce i meso isecite na kocke. Peršun sitno isecite. U šerpu sa provreloj vodom kuvajte kocku za supu i meso. U drugoj šerpi kuvajte šargarepe.

Slaninu isecite na kocke i propržite kratko na ulju.

U trecoj šerpi u provreloj vodi sipajte ulje, posolite i kuvajte makarone. Gotove makarone procedite i stavite u dublji sud. Iscedite i meso i dodajte u sud.

Dodajte krastavce, šargarepu.

Dodajte i slaninu.

Na kraju dodajte peršun, senf, pavlaku i majonez.

Posolite, pobiberite, salatu promešajte, dekorišite po želji i služite.

Savet