

Salata od kupusa i piletine sa prelivom od avokada



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice** kupusa
- **1** veka šargarepa
- **1 glavica** luka
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **malo** octa ili sok od limuna
- so
- biber

I još:

- **1 parce** pileceg filea
- **2 kašika** maslinovog ulja
- curry
- so
- biber

Ostalo:

- **proizvoljne količine** namaza od avokada
- **malo** jogurta (može i bez)

Priprema

Piletinu narezati na parcad, zaciniti i prelići maslinovim uljem. Ostaviti bar pola sata, pa ispržiti na grill tavi. Kupus naribati, luk narezati, šargarepu narendati... Zaciniti, po ukusu, dodati maslinovo ulje i ocat ili sok od limuna. Dobro sjediniti.

Servirati salatu od kupusa, preko rasporediti pecenu piletinu. Sjediniti namaz od avokada i par kašika jogurta i staviti preko kupusa i pilećine. Poslužiti odmah!

Savet