

Pileca salata sa lubenicom i fetom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**belog pileceg mesa
- **1**mini lubenica
- **150 g**feta sira
- **4-5**krastavcica
- **3**pradajza
- **2** mlada crna luka
- **po ukusu**soli i bibera
- **nekoliko kašika**maslinovog ulja
- **nekoliko kašika**sirceta od nara
- **nekoliko listica**nane

Priprema

Belo pilece meso skuvati u posoljenoj vodi, pa iscepcati na trakice. Mini lubenicu prepoloviti, izvaditi pulpu i iseci na kockice. Paradajz naseci na polumesece, mladi crni luk na kockice, kao i krastavcice. Sve namirnice pomešati, pažljivo dodati feta sir, zaciniti i zaliti prelivom od ulja i sirceta. Dodati seckanu mentu, pa složiti u polovine lubenice. Ostaviti da se dobro ohladi u frižideru, pa poslužiti. Ukrasiti listicima nane.

Savet

Kompletan obrok u ove tople dane...