

Majonez salata sa piletinom i makaronama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g sitnije makarone
- **1 komad** pileceg belog mesa
- **3 kašike** susama
- **2 kašike** lana
- **2 kašike** suncokreta
- **po potrebi** majoneza
- **po ukusu** soli
- **malo** bibera
- **malo** peršuna

Priprema

Makarone skuvati u posoljenoj vodi i isprati pod mlazom hladne vode. Ja sam koristila sitniju makaronu jer mi je tako lepše i pogodnije za salate.

Pilece belo meso skuvati i saseckati na manje kockice. Semenke staviti u suhu šerpicu ili tiganj i propržiti da susam dobije zlatno žutu boju.

U vecu posudu staviti makarone, piletinu, semenke, so, biber i peršun pa na kraju dodati majonez po potrebi kako bi se svi sastojci povezali. Ja sam koristila domaci majonez i bilo mi je potrebno oko 2 pune šolje, jer

ukucani vole kada ima više majoneza, a ne tek toliko da se se sastojci sjedine, tako da stavite po ukusu i potrebi zavisno od kolicine makarona i piletine. I dok kućam ovaj recept stiže predivno iznenađenje :) Hvala portalu na predivnoj cestitci :) Veliki pozdrav svima u redakciji i svim kulinarima i kulinarkama, želim vam da vam naredna godina bude ukusnija od ove, pre svega na polju zdravlja i sreće :) :*

Savet