

Salata (sir, pirinac, susam, piletina)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sitnog sira
- **3 kašike** integralnog pirinca
- **2-3 kašike** susama
- **oko 150 g** pileceg belog mesa
- **2-3 kašike** pšenичnih klica
- **malokarija**
- **malo** aleve paprike
- **1/3 kašičice** belog luka u prahu
- **maloperšuna**
- **malobibera**

Priprema

Pirinac oprati, naliti vodom i staviti da provri. Kada prokljuca zameniti vodu i staviti da se skuva. Skuvani pirinac isprati hladnom vodom. Posebno skuvati belo meso i saseckati. Saseckano meso posuti sa malo karija. Susam staviti u suv tiganj pa na šporetu uz stalo mešanje propeci da dobije zlatnu boju. Sir koji sam koristila je bio suvlji pa sam dodala malo vode i viljuškom malo razbila. Dodati meso, pirinac, susam i pšenичne klice. Ako ih ne volite možete i bez njih, ali verujte na rec i ne osete se. Ja sam testirala na ukucanima, koji nisu ni primetili, a dobije se i na kolicini i na ukusu i na strukturi. Po ukusu dodajte soli ako sir nije dovoljno slan. Ja nisam jer sir koji sam koristila je bio slan, samo sam još malo dolila vode, par kašika, kako bi dobila željenu strukturu jer se smesa zgusti kako se dodaju sastojci. Ako želite možete i jogurt dodavati malo po malo, ali meni je ovako bolje. Dodati zacine, sve sjediniti i ostaviti da se hladi. Odozgo po želji možete posuti malo alevom paprikom.

Savet

Salata je jako ukusna i može poslužiti i kao obrok. Pogodna je i za pravljenje bombica tako da je i u tu svrhu možete iskoristiti za neko predjelo. Možete ih dodatno uvaljati u pećeni susam. Mogu se njome puniti i neke slane korpice ili filovati oblada, rolat... kako god vam odgovora, preporučujem da je probate... Nema neki poseban naziv jer sam je u trenutku smislila i napravila od sastojaka koje volim i koje sam imala... Možete je jesti i kao namaz uz neke kreker, plošice ... Prijatno :)