

Mešano belo meso



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg belog mesa (piletine)
- 200 g pilece salame (najbolje cureci suvi vrat)
- 200 g pavlake
- 200 g majoneza
- 200 g pecenog susama
- 4 krastavcica iz konzerve
- 4 cena belog luka
- peršun
- soli

Priprema

Belo meso kuvati, pa iseci na kocke. Tako iseci na kocke i kastravce i salamu.

Fil: Mešati pavlaku, majonez, iseckani beli luk, malo iseckanog peršuna i soli,(fil da ne bude tanak). Fil mešati sa belim mesom, kastravcima i salamu. Polako mešati, dok se ne izjednaci cela masa.

Staviti masu na tanjir i praviti formu (poluokrugli) dodati ostali iseckani peršun.