

## \*arobna\* salata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- po **željipirincanih rezanaca**
- **1/4ljubicastog kupusa**
- **1pomorandža**
- **1belo pilece meso**
- **nekolikokiselih krastavcica**
- **malo sušenog paradajza**
- **po željisoli**
- **po željibibera**
- **malomaslinovog ulja**

### Priprema

Belo pilece meso iseci na kockice,zaciniti i ispržiti.Ostaviti na stranu. Malo ljubicastog kupusa iseci na kocke i staviti u malo vode da se kuva,od kolicine vode zavisi obojenost rezanaca... Rezance podeliti na tri dela,jedan deo popariti vrelom vodom,a druge dve trecine potopiti na 5-10 minuta u vodu u kojoj se kuvalo kupus.Naravno,pre toga izvaditi kupus. Potom od obojenih rezanaca odvojiti deo i preliti sokom od pomorandže.Sve tri gomile rezanaca zaciniti sa malo soli i bibera i pokapati sa malo maslinovog ulja. Reati u ciniju red rezanaca,red krastavcica.rezanca,pilece meso,rezanca,sušeni paradajz...i tako dok se sve ne potroši.Posuti sa malo naseckanih pera mladog crnog luka.

### Savet