

Salata sa dimljenim pilecim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** spiralnih šarenih makarona
- **1** žuta babura
- **300 g** dimljenog pileceg filea
- **1** crvena paprika
- **1** zelena paprika
- **200 ml** kisele pavlake
- **50 g** susama
- **3-4 kašike** soja sosa
- **malom** maslinovog ulja
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Provrelu vodu u šerpi na šporetu posolite i dodajte 1-2 kašike maslinovog ulja. U vodi skuvajte testenine i iscedite ih kroz cediljku. Ohlaene testenine stavite u dublji sud.

Baburu, crvenu i zelenu papriku isecite na tanku duguljastu parcad i dodajte u sud. Zatim na tanku duguljastu parcad isecite i pileci file pa i njega dodajte u sud.

U tiganj na šporetu propržite susam pa i njega dodajte u sud.

Posolite, pobiberite, dodajte soja sos, 4-5 kašika maslinovog ulja, kiselu pavlaku i promešajte salatu.

Servirajte i poslužite.

Savet