

## Mesnata salata



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **po potrebi** pilece meso iz supe
- **po potrebi** šargarepa iz supe
- **po potrebi** beli pasulj
- **po potrebi** socivo
- **po potrebi** krompir
- **po potrebi** mladi crni luk
- **po potrebi** rotkvice
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** limunov sok
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** seckano peršunovo lišće

## Priprema

Za ovu salatu je potrebno kuvano pilece meso (može i junetina) i šargarepa iz supe. Pasulj i socivo potopiti u vodi i ostaviti da prenocu. Sutrada posebno skuhati jedno i drugo. Pred kraj kuvanja pasulja dodati jedan veći oljušten krompir.

Procediti pasulj i socivo. Staviti u činiju, dodati sve seckano iz supe šargarepu, meso, peršunov koren. Krompir, mladi crni luk, rotkvicu takođe iseckati. Posoliti, pobiberiti i preliti mesavinom ulja, pola kašike vode,

limunovog soka i seckanog peršunovog lišca. Sve dobro promešati, ostaviti da se zacini spoje.

## **Savet**