

Grilovana piletina sa povrcem i mandarinama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**belog pileceg mesa (otkošcenog)
- zacin za piletinu
- ulje

Povrce:

- **3**srednje tikvice
- **400 g**šampinjona
- **1 srednja glavicacrvnog luka**
- **1 vezarotkvica**
- **1 konzervakukuruza šecerca**
- biber
- so

... i još:

- **5**malih mandarina
- **3 kašikemaslinovog ulja**
- **5 kašikasoja sosa**
- **1**veci limun (sok)
- **3 kašikemajoneza**

Priprema

Maslinovo ulje i soja sos staviti u manju posudu i, viljuškom, dobro sjediniti. Mandarine ocistiti, odvojiti na kriške i staviti u posudu sa marinadom. Ostaviti da odstoje, dok se spremaju drugi sastojci (nekoliko puta ih, u toku mirovanja, promešati).

Pilece meso iseci na tanje šnicle. Posuti ih sa zacinom i sa malo ulja preliti obe strane mesa. Tikvice iseci na krugove, debljine 1/2cm (ja sam koristila zelene, mlade, tikvice, pa ih nisam ljuštala). Šampinjonima, oštrim nožem, skinuti prvi sloj (vrlo lako se ljušte, ne peremo ih) i iseci ih na deblje listice. Rotkvice iseci na cetvrtine. Crveni luk iseci na rebarca.

Na gril tiganju izgrilovati piletinu, tikvice i šampinjone. Ostaviti da se, sve, ohladi. Svaki krug, ohlaenih, tikvica preseci na pola. Ohlaeno meso iseci na štapice ili kocke. Iseceno meso staviti u dublju i vecu vanglicu. Dodati tikvice i šampinjone. Ubaciti rotkvice i kukuruz šecerac, koji je prethodno oceen.. Pomocu dve kašike, dobro, promešati. Posuti mlevenim biberom i solju, po ukusu.

Iz marinade prebaciti mandarine u vanglicu i promešati. U ostatak marinade dodati sok od limuna i majonez. Žicom za mucenje dobro sjediniti i preliti preko, svih, sastojaka. Dobro promešati.

Ova, veoma ukusna, salata može da vam posluži i kao glavni obrok.

Ideju za ovaj recept sam videla na blogu Minjina kuhinjca. Napravila sa ga sa mojim, malim, izmenama...

Savet