

Lolita salata obrok



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa
- **200g**slanine
- **1**ajzberg salata
- **125 g**rukola
- **250 g**ceri paradajza
- **1 prstohvatsoli**
- **1 prstohvatsuvog** biljnog zacina
- **1 prstohvatbibera**
- **1/2**tost hleba
- **2 kašike**ulja

Dresing:

- **4 kašike**pavlake
- **3 kašike**majoneza
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1/2 kašice**pesto sosa
- **1/2 kašice**senfa
- **1/2**limunov sok

Priprema

Sve sastojke iseckati na kockice. Iseckani tost hleb poreati na pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200°C oko 10ak minuta. Rukolu ne seci samo je iscepkiati.

Prvo propržiiti slaninicu (ako je masna sama ce otpustiti masnocu pa vam ulje nece biti potrebno). Nakon toga pokupiti slaninicu i u isti tiganj sipati dve kašike ulja i ubaciti piletinu iseckanu na kockice da se dinstati dok ne dobije zlatnu boju, zacini te je po ukusu.

Priprema dresinga: Sve sastojke sjediniti i mešati dok ne dobijete konpaktnu smesu ako nema te pesto sos možete izrendati jedan kiseli kraatavcic i dodati malo peršuna i bosiljka po želji.

Kada je sve spremno sledi reanje. U dublju posudu rasporediti kadiku dresinga pa dodati prepecen tost.

Zatim dodati ajzberg salatu preliteri ponovo dresingom i dodati tost hleb.

Dodati rukolu, ceri paradajz, dresing i tost hleb ponovo.

Na kraju dodati belo meso i slaninicu ostatak tosta i dresinga. Pre jela sve dobro izmešati da tost omekša. Prijatno!

Savet

Kada je jednom probate pozelecete da je napravite ponovo. Jako je ukusna. Prijatno!