

Pileca salata sa susamom i kikirikijem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **100 g** susama
- **100 g** pecenog kikirikija
- **300 g** kisele pavlake
- **150 g** sitnog sira

Priprema

Meso obariti i kada se ohladi iseci ga u secku. Susam propržiti u tiganju a kikiriki iseckati. Sjediti meso, susam i kikiriki pa dodati pavlaku i sir, po želji posoliti i sve dobro izmešati da se sastojci povežu. Smesu sipati u ciniju i po želji ukrasiti sa malo mlevenog kikirikija.

Savet