

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. Sjediniti meso, susam i kikiriki pa dodati pavlaku i sir, po zelji posoliti i sve dobro izmešati da se sastojci povežu. Smesu sipati u ciniju i po zelji ukrasiti sa malo mlevenog kikirikija.

Savet