

Salata *Crvenkapa*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pileceg belog mesa
- **150 g**testenine spirala
- **300 g**šargarepe
- **150 g**tvrdog sira
- **70 g**pecenog kikirika
- + **70 g**za ukrašavanje
- **4**jaja
- **300 ml**majoneza
- **1/2**nara

Priprema

Testeninu spirale skuvati u slanoj vodi pa procediti. Obariti belo meso, šargarepu i jaja. Belo meso, šargarepu i jaja iseckati na sitne kockice. U odvojenim posudama izmešati obarenu testeninu sa delom majoneza i šargarepu sa drugim delom. Izrendati sir a kikiriki sitno iseckati ili izblendirati. Iz nara izvaditi zrna. Sastojke slagati u slojevima, a svaki sloj lagano pritisnuti. Da bi salata izgledala efektno, može se koristiti metalni kalup ili presecena plastичna flaša od kisele vode. Redosled slaganja: Na dno staviti prvo testeninu, belo meso + premazati majonezom, kikiriki, sir + premazati majonezom, šargarepa, jaja, zrna nara.

Savet