

*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 kikirikija
- + **70 g** za ukrašavanje
- 4jaja
- **300 ml** majoneza
- 1/2nara

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 preseccena plasticnu flaša od kisele vode. Redosled slaganja: Na dno staviti prvo testeninu, belo meso + premazati majonezom, kikiriki, sir + premazati majonezom, šargarepa, jaja, zrna nara.

Savet