

# Alpina Sinfonia



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 šak**akovrdzave endivije
- **1 šakar**adica
- **1 šaka**matovilca
- **1 šaka**sremuša
- **1**iseckan paradajz
- **3**izrendane rotkvice
- **po potrebi**maslinovo ulje
- **po ukusu**soli
- **po ukusu** balzamico sirce
- **1 prstohvat**mešanog grubo mlevenog bibera
- **50 g**gorgonzole
- **50 g**feta sira
- **150 g**pileceg belog mesa
- **3 kriške**hleba iseckanog na kockice

## Priprema

Iseci pilece belo meso na tanke trakice. Ispržiti na maslinovom ulju. Posoliti po ukusu.

Zatim iseckati paradajz, kovrdzavu endiviju, radic, matovilac, sremuš i izrendati rotkvice. Salatu zaciniti sa maslinovim uljem, balzamico sircetom i posoliti po želji. Dodati gorgonzolu i feta sir iseckane na kockice. Posuti sa mešavinom grubo mlevenog bibera. Dodati isprženo belo meso i sve lepo promešati.

Iseckati tri kriške hleba i propržiti na vrelom maslinovom ulju.

Uživajte.

**Savet**

Uživajte.