

Salata sa piletinom i slaninom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**skuvanih makarona
- **300 g**belog mesa
- **250 g**lenti dimljene slanine
- **200 g**kisele pavlake
- **100 g**majoneza
- **4** listicatopljenog sira
- **2-3** granciceiseckanog peršuna
- **1** paradajz
- **3** kašikepecenog susama
- **po ukususo** i biber
- **malo** ulja za prženje
- **1** kašicicasenfa

Priprema

Belo meso iseci na kockice pa na malo ulja ga ispržiti da porumeni, uz dodatak soli i bibera. Sipati u ciniju u kojoj cete pripremati salatu.

U istom tiganju, bez dodavanja masnoce, ispržiti slaninu da bude rumena i hrskava pa je izvaditi na tanjur.

U ohlaenu piletinu dodati hladne makarone, slaninu koju izlomite na sitnu parcad. 4-5 lenti ostaviti za ukrasavanje salate. Iscepkti listice sira pa i njih dodati.

Dodati dve kašike susama, peršun i paradajz ocišcen od semenki i oceen, a potom isecen na sitne kockice. Dodati na kraju i mešavinu pavlake, majoneza i senfa pa sve dobro izmešati i spojiti.

Ostaviti bar 3-4 sata da se sve lepo spoji.

Preruciti u posudu u kojoj cete poslužiti salatu pa je ukrasiti sa ostatkom lenti slanine i preostalom kašikom susama. Ja sam dodala još par parcica paradajza i štapice drški celera kao dekoraciju.

Savet

Salata je veoma ukusna i kalorina tako da može biti i samostalan obrok. Ovaj put sam je poslužila kao deo hladne veere uz kuglice, pohovana belanca i Balkansku salatu, iji sam recept ranije objavila.