

Salata sa aceto balsamicom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Dresing:

- **1 kašika** aceto balsamico
- **3 kašike** maslinovo ulja
- **1 kašika** dižon senfa
- **1 kašika** meda

Salata:

- **150 g** pileceg filea
- **1/2** paradajza
- **1** zelena salata
- **1 kocka** mladog sira
- **1 par** tost hleba
- parmezan

Priprema

Ispržiti piletinu na kockice.

Iseckati tost hleb na kockice, pržiti na malo ulja u tiganju i dodati beli luk u granulama.

Oprati i iseckati zelenu salatu i paradajz, mladi sir na kockice.

Gotovu piletinu, zelenu salatu i paradajz staviti na tanjir. Poceti sa pripremom dresinga.

Navedene kolicine za dresing staviti u teglicu koja ima poklopac i nakon toga dobro promuckati kako bi se sastojci sjedinili.

Namirnice iz tanjira preliti dresingom i dodati ispržen tost hleb. Posuti parmezan preko toga.... Prijatno.

Savet

Možete dodati još neko povre ukoliko volite.