

Salata sa pilecim cufticama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Pilece cuftice:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **4 pune kašike** prosejanih prezli
- **1/2 kašice** mlevene crvene paprike (slatke ili ljute)
- **2 cen** belog luka
- **1 sitnija** glavica crnog luka
- **1 kašica** izrendisanog korena đumbira
- **1 sok** od sitnijeg limuna
- **1 kašika** iseckanog peršuna
- **prstohvat** bibera
- **1/2 kašice** soli
- **za prženje** kuglica ulje

Salata:

- **250 g** zelene salate, baby spanaca, rukole
- **6-8 komada** crni paradajz
- **2 grancice** peršuna
- **1 manja** šargarepa
- **1/2 sitnije** glavice crvenog luka
- **1 manji** svež krastavac
- **2 kašike** oljuštenog, iseckanog kikirikija za garniranje

Preliv:

- 1 sok od manjeg limuna
- 2 kašikemaslinovog ulja
- 1 kašikaiseckanog peršuna
- 2 kašicicesoja sosa
- 1 cenbelog luka
- prstohvatsoli

Priprema

Priprema pilecih cuftica: Crni i beli luk ocistiti i sitno iseci. Peršun isprati pod hladnom vodom, posušiti i sitno iseckati. Oljuštiti oko 2 cm korena đumbira i sitno ga izrendisati. Iscediti sok od limuna. Pilece filete isprati pod hladnom vodom i posušiti kuhinjskim ubrusom. Skinuti masnocu i žilice, iseci meso na komadice i samleti u coperu ili mašini. Samleveno meso staviti u ciniju i dodati prosejane prezle, iseckan crni i beli luk, biber, so, iseckan peršunov list, crvenu mlevenu papriku, izrendisan koren đumbira i sok od limuna. Dobro sjediniti sastojke i ostaviti po strani dok se greje ulje za prženje cuftica. U veci tiganj sipati ulje da pokrije dno i zagrejati ga na tihoj vatri. Uzimati kašikom pilecu smesu i oblikovati mokrim rukama kuglice. Posle svake kuglice pokvasiti ponovo dlanove. Polovinu cuftica staviti na zagrejano ulje, pa kad se u toku prženja budu malo smanjile, dodati ostatak. Pržiti ih 15-20 minuta na tihoj vatri, uz stalno okretanje dok ne porumene. Vaditi kuglice na kuhinjsku hartiju.

Priprema salate: Zelenu salatu, baby spanac i rukolu dobro isprati u hladnoj vodi i ocediti. Zeleniš možemo raširiti preko ciste kuhinjske krpe, koja ce upiti tecnost sa listova. (Na slikama je samo rukola.) Šargarepu oljuštiti, isprati i iseci na štapice, ili krupno izrendisati. eri paradajz oprati i prepoloviti. Peršun isprati pod hladnom vodom i pokidati listice, pa ih dodati salati. Crveni luk oljuštiti, isprati i iseckati polovinu glavice na tanka rebarca. Krastavac dobro oprati oštrom cetkom za povrce i iseci na vrlo tanke kriške. Iseckati kikiriki.

Priprema preлива: Iscediti sok od limuna i sipati u cinijicu. Dodati maslinovo ulje i promešati. Dodati soja sos i so, pa promešati. Peršun oprati pod hladnom vodom, posušiti i iseckati. Dodati u preliv. Beli luk ocistiti i sitno izrendisati pa dodati u preliv. U ciniju složiti sve sastojke za salatu. Preko salate rasporediti cuftice. Zaciniti neposredno pred serviranje, jer ce prelivena salata brzo uvenuti, pa preliv možemo servirati i odvojeno uz svežu salatu. Garnirati iseckanim kikirikijem.

Savet

Ovo nije bilo kakva salata, ve zdrava, zasitna, ukusna i koloritna obrok-salata sa sonim pileim ufticama :) Pogodna je za tropske vruine, brzo se priprema i jedina upotreba šporeta je za prženje uftica u trajanju oko 15 minuta. Navedene mere su za 2-4 osobe, u zavisnosti od toga da li salatu serviramo kao predjelo ili kao glavni obrok. Bie 24 kuglice prenika 3.5 cm. Možemo praviti sitnije ili krupnije uftice.