

Proljetna salata sa piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**zelena salata
- **3**mlada luka
- **1** manjacrvena paprika
- **oko 250 g**pileceg filea
- **1**paradajz (ili 5-6 komada šeri paradajza)
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **malomješavine** zacina
- maslinovo ulje
- **1**limun (sok) ili sirce
- **1** šakakikirika sa wasabijem

Priprema

Zelenu salatu dobro oprati i posušti, pa iskidati na komade. Mladi luk oprati i sitno narezati.

Pileci file narezati na parcad, zaciniti solju i mješavinom zacina, pa ispržiti na ulju. I crvenu papriku narezati i ispržiti. Zaciniti solju i biberom.

Kikiriki sa wasabijem grubo narezati.

Zelenu salatu posoliti, preliti maslinovim uljem i limunovim sokom (ili sircetom). Preko poredati piletinu, štapice pecene crvene paprike, kao i narezan paradajz. Preko pokapati maslinovim uljem, dodati malo bibera, te

posuti grubo narezanim wasabi kikirikijem.

Dobro promiješati, pa poslužiti!

Savet