

eška salata



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kesemešavine** za rusku salatu
- **1 šaka** seckane boranije
- **2 kašike** seckane tikvice
- **200 g** barenog seckanog pileceg belog mesa
- **2 kašike** pečenog susama
- **1** kiseli krastavac
- **1/2 sitno seckane** kisele jabuke
- **2 kašike** pavlake
- **150 g** majoneza
- **malosoli**
- **malobelog** bibera

Priprema

U šerpicu staviti mesavinu za rusku salatu i seckanu boraniju. Malo posoliti, naliti vodu da ogrezne i staviti da se kuva.

Na pola kuvanja dodati sitno seckanu tikvicu. Promešati i nastaviti sa kuvanjem dok ne ispari voda i povrce bude kuvano.

Pilece belo meso obariti u slanoj vodi. Sitno iseckati. Susam proprziti uz stalno mešanje dok dobije zutu boju pa dodati piletini.

Kuvano povrce procediti, ostaviti da se malo prohladi i dodati piletini i susamu. Dodatu seckani krastavac, seckanu jabuku i zacine. Sve lepo izmešati.

Sipati majonez i pavlaku. Izmešati i ostaviti oko 30 minuta u frižideru da se ohladi.

Slatu služiti kao predjelo. Uživati u lepom i osvežavajućem ukusu salate!

Savet

Salata je vrlo lepog ukusa! Recept je dobila moja sestra od prijateljice iz eške. Svidela joj se salata pa mi je prosledila recept. Ja sam resila da isprobam i svima nam se dopao ukus salate!