

## **Susam salata (4)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100** g pileceg filea
- **100** g rendanog kackavalja
- **50** g susama
- **180** g kisele pavlake
- **malo** soli
- **malo** bibera

### **Priprema**

Susam ispržiti u tiganju da dobije zlatno žutu boju. Stalno mešati da ne zagori. Skloniti sa strane. Pileci file iseckati, kackavalj izrendati. U ciniji pomešati sastojke. Dodati so i biber po ukusu.

Dodati pavlaku i dobro izmešati salatu.

Staviti u frižideru oko 30 minuta. Zatim poslužiti kao predjelo ili prilog! Odlina je i kao namaz! Prijatno!

### **Savet**