Pileca salata (11)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **4**jajeta
- **70 g**tvrdog žutog sira
- (kackavalja, ementalera, grijera)
- **200 g**oceenog graška
- **150 g**majoneza
- **1 cen**belog luka
- **1/2 kašicice**soli

Priprema

Skuvati 4 jajeta. Da bi jaja bila tvrdo skuvana potrebno je 13 minuta kuvanja na umerenoj vatri od momenta kad voda prokljuca. Šerpicu s kuvanim jajima staviti ispod mlaza hladne vode i pustiti da voda tece nekoliko minuta, kako bi se jaja ohladila i lakše oljuštila. Ukoliko ne koristimo grašak iz konzerve, skuvati 200 g zaledjenog graška prema uputstvu proizvodjaca, procediti ga i držati u posudi s poklopcem u frižideru do upotrebe.

Priprema piletine: Skuvati pilece meso. Kada ga vec kuvamo, šteta je da ne napravimo supu ili bujon, koji cemo spremiti u zamrzivac i upotrebiti za neko drugo jelo. Belo meso isprati pod vodom i ocistiti od viška masnoce. Staviti u lonac u kome cemo kuvati supu. Dodati ocišcenu šargarepu, ocišcen paškanat i (ili) koren peršuna i nekoliko zrna bibera. Manju glavicu crnog luka s ljuskom dobro oprati i prepoloviti. Svaku polovinu prepeci na vrucoj ringli i dodati u lonac. Dodati 1.5 litar vode, poklopiti i zagrejati do kljucanja. Smanjiti temperaturu i lagano kuvati najmanje 30 minuta. Procediti bujon i završiti supu dodavanjem zacina, rezanaca ili knedli, ili ga

ohladiti i sipati u plasticne posude s poklopcem, a zatim zamrznuti za neku drugu priliku. Skuvano pilece meso pokriti da se ne bi osušilo dok se bude hladilo.

Priprema salate: Ohladjenu piletinu iseci na kockice i staviti u ciniju u kojoj cemo pripremiti salatu. Kockice ne moraju biti sitne, jer ce se piletina tokom mešanja sa ostalim sastojcima usitniti. Skuvana jaja oljuštiti i prepoloviti po dužini. Sitno iseckati belanca i dodati u ciniju s piletinom. Žumanca staviti u manju ciniju i ostaviti po strani. Kackavalj sitno izrendisati i dodati u ciniju s piletinom. Dodati ocedjen grašak. U cinijici viljuškom izgnjeciti žumanca. Dodati jedan cen oljuštenog belog luka, koji je istisnut kroz presu ili izrendisan. Dodati majonez i dobro izmešati. U ciniju s piletinom dodati pripremljen preliv. Dobro izmešati sastojke, dodati so pa još jednom promešati. Pilecu salatu cuvati u pokrivenoj posudi u frižideru.

Savet

Bliži se sezona slava i praznika, pa je recept za pileu salatu, koju možemo praviti umesto ruske salate ili pored nje - dobrodošao. Ova bogata i veoma ukusna salata, kojoj beli luk dodaje blagi, ne prejak, dašak mirisa i ukusa, jednostavna je za pripremu i svima se dopada. Možemo je poslužiti na sveanoj trpezi, ili kao predjelo za ruak i veeru.