

Kineska salata



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja za belu kafupirinca**
- **3 šoljevode**
- **1 kašikakarija**
- **1 kašicicasoli**
- **4kisela krastavcica**
- **4obarena jajeta**
- **250 gpileceg filea**
- **100 gmajoneza**
- **180 gkisele pavlake**
- **1 kašikasusama**

Priprema

Šolju pirinca skuvati u tri šolje vode sa kašikom soli i kašikom kari zacina. Ohladiti. Iseckati kisele krastavcice na kockice. Obarena jaja iseckati isto na kockice, pileci file na trakice. Pomešati pavlaku i majonez. Kašiku susama sipati u tiganj bez ikakve masnoće i mešati varjacom dok ne dobije finu braon boju i pocne da miriše. Prohладити. Sjediniti sve pripremljene sastojke sa smesom od majoneza i pavlake i na kraju dodati susam. Pomešati. Salatu dobro ohladiti i poslušiti.

Savet

Hladna je savrsena...