

# **Pileca salata sa kiselim jabukama i kikirikijem**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2pileca bela mesa
- 1praziluk
- 1/2senf
- 1limunov sok
- so
- biber
- 1kisela jabuka (rendana)
- **1 kesicakikirika**
- **200** gmajoneza
- **1** pavlaka

## **Priprema**

Skuvati pilece belo meso. Dok se meso kuva, iseci praziluk na kolutice, izrendati jabuku. Kada se meso skuvalo, ostaviti sa strane da se dobro ohladi. Zatim, sjediniti senf, pavlaku i majonez i umešati praziluk, kikiriki i rendanu jabuku. Ohlaeno meso iseckati na kockice preliti sa limunovim sokom i zaciniti, dodati masu i zaciniti biberom i solju.

## **Savet**

Ovu hladnu salatu možete poslužiti uz roštilj.