

Pileća salata

Vrijeme pripreme: 30 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

Piletina prsa 2 komada
rotkvice 1 komada
grašak 1 konzerva
luk crveni 1 glavica
češnjak 1 režnja
Mango 1 komada
Limeta 1 po ukusu
ulje maslinovo 2 žlica
čili papričica 1 komada
kim mlijeveni 0.5 žličica
svi začini vlasac 1 vezica

Priprema:

1. Pileća prsa narežite na tanke trake duljine 5 cm.
2. Pomješajte češnjak, čili, origano, sok i koricu limete.
3. Dodajte malo soli i ostavite u hladnjaku oko sat vremena.
4. Namočite grah i pustite da zavrije. Ocijedite i ostavite da se ohladi.
5. Ispecite mariniranu piletinu na roštilju ili na tavi.
6. Pomješajte grašak s lukom i mangom.
7. Dodajte limetu, maslinovo ulje i začine te sve dobro pomješajte.

Posluživanje:

Poslužite uz čašu bijelog vina.

Savjet:

Začinite po ukusu.