

Salata sa pilecim fileom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka zelena salata
- **2** paradajza
- **oko 460 g** pileceg filea
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** soja sosa
- **po potrebi** so, biber, mješavina začina

Za preliv:

- **1 kašika** majoneza
- **1 kašika** soja sosa od rena
- **4 kašike** jogurta
- **malosoli**
- **po ukusu** bibera

I još:

- **po ukusu** maslinovo ulje i sok od limuna ili sirce

Priprema

Pileci file narezati na sitnije komade, začiniti sa mješavinom začina i biberom, pa dodati senf i soja sos. Sve dobro izmješati, pa ostaviti u frižider oko 30 minuta. Pržiti u tavi, na malo maslinovog ulja. Salatu oprati, dobro

posušiti, pa iskidati na komade. Narezati paradajz, pa dodati u salatu. Posoliti, pa prelići maslinovim uljem i sa sokom od limuna. Na svaku porciju staviti pecenu piletinu.

Sjediniti sve sastojke za preliv, pa prelići preko salate.

Savet