

Majonez salata sa piletinom i makaronama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sitnije makarone
- **1 komad** pilecег belog mesa
- **3 kašikesusa**ma
- **2 kašikelana**
- **2 kašike** suncokreta
- **po potrebi** majoneza
- **po ukusu** soli
- **malo** bibera
- **malo** peršuna

Priprema

Makaronu skuvati u posoljenoj vodi i isprati pod mlazom hladne vode. Ja sam koristila sitniju makaronu jer mi je tako lepše i pogodnije za salate.

Pilece belo meso skuvati i saseckati na manje kockice. Semenke staviti u suvu šerpicu ili tiganj i propržiti da susam dobije zlatno žutu boju.

U vecu posudu staviti makarone, piletinu, semenke, so, biber i peršun pa na kraju dodati majonez po potrebi kako bi se svi sastojci povezali. Ja sam koristila domaci majonez i bilo mi je potrebno oko 2 pune šolje, jer

ukucani vole kada ima više majoneza, a ne tek toliko da se se sastojci sjedine, tako da stavite po ukusu i potrebi zavrsno od kolicine makarona i piletine. I dok kucam ovaj recept stiže predivno iznenaenje :) Hvala portalu na predivnoj cestitci :) Veliki pozdrav svima u redakciji i svim kulinarima i kulinarkama, želim vam da vam naredna godina bude ukusnija od ove, pre svega na polju zdravlja i sreće :):*

Savet