

## ***\*arobna\* salata***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **po želji** pirinčanih rezanaca
- **1/4** ljubicastog kupusa
- **1** pomorandža
- **1** belo pilece meso
- **nekoliko** kiselih krastavcica
- **malo** sušenog paradajza
- **po želji** soli
- **po želji** bibera
- **malo** maslinovog ulja

### **Priprema**

Belo pilece meso iseci na kockice, zaciniti i ispržiti. Ostaviti na stranu. Malo ljubicastog kupusa iseci na kocke i staviti u malo vode da se kuva, od kolicine vode zavisi obojenost rezanaca... Rezance podeliti na tri dela, jedan deo popariti vrelom vodom, a druge dve trecine potopiti na 5-10 minuta u vodu u kojoj se kuvao kupus. Naravno, pre toga izvaditi kupus. Potom od obojenih rezanaca odvojiti deo i preliteri sokom od pomorandže. Sve tri gomile rezanaca zaciniti sa malo soli i bibera i pokapati sa malo maslinovog ulja. Reati u ciniju red rezanaca, red krastavcica, rezanca, pilece meso, rezanca, sušeni paradajz...i tako dok se sve ne potroši. Posuti sa malo naseckanih pera mladog crnog luka.

### **Savet**