

Letnje salate sa pavlakom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **čaše** kisele pavlake 12% m.m.
- **4** paradajza
- **2-3** krastavca
- **po ukusu** soli
- **2 kašike** susama
- **2 kašike** suncokreta
- **2 kašike** pecenog kikirikija
- **1 komad** pileceg belog mesa

Priprema

Meso skuvati i usitniti. Peceni kikiriki takoe usitniti nožem ili u blenderu na kratko kako ne bi bio mleven vec kako bi se osetili komadici. Semenke susama i suncokreta propeci na suvom tiganju. Paradajz i krastavac iseckati na sitne kockice. Iseckani paradajz i krastavac pomešati sa kiselom pavlakom i posoliti po ukusu. Podeliti smesu u dve posude pa jednoj dodati susam i suncokret, a drugoj kikiriki i meso. Sjediniti i poslužiti. Smesu cak i ne morate deliti, može sve ovo biti i jedna salata isto je jako ukusna i osvežavajuća.

Savet

Prijatno :)