# *Salata sa dimljenim pilecim mesom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**spiralnih šarenih makarona
- **1**žuta babura
- **300 g**dimljenog pileceg filea
- **1**crvena paprika
- **1**zelena paprika
- **200 ml**kisele pavlake
- **50 g**susama
- **3-4 kašike**soja sosa
- **malo**maslinovog ulja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni crni biber

## Priprema

Provrelu vodu u šerpi na šporetu posolite i dodajte 1-2 kašike maslinovog ulja. U vodi skuvajte testenine i iscedite ih kroz cediljku. Ohlaene testenine stavite u dublji sud.

Baburu, crvenu i zelenu papriku isecite na tanku duguljastu parcad i dodajte u sud. Zatim na tanku duguljastu parcad isecite i pileci file pa i njega dodajte u sud.

U tiganj na šporetu propržite susam pa i njega dodajte u sud.

Posolite, pobiberite, dodajte soja sos, 4-5 kašika maslinovog ulja, kiselu pavlaku i promešajte salatu.

Servirajte i poslužite.

## Savet