

Kineska salata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šolja za belu kafupirinca
- **3** šoljevode
- **1** kašikakarija
- **1** kašicicasoli
- **4**kisela krastavcica
- **4**obarena jajeta
- **250 g**pileceg filea
- **100 g**majoneza
- **180 g**kisele pavlake
- **1** kašikasusama

Priprema

Šolju pirinca skuvati u tri šolje vode sa kašikom soli i kašikom kari zacina. Ohladiti. Iseckati kisele krastavcice na kockice. Obarena jaja iseckati isto na kockice, pileci file na trakice. Pomešati pavlaku i majonez. Kašiku susama sipati u tiganj bez ikakve masnoce i mešati varjacom dok ne dobije finu braon boju i pocne da miriše. Prohladiti. Sjediniti sve pripremljene sastojke sa smesom od majoneza i pavlake i na kraju dodati susam. Promešati. Salatu dobro ohladiti i poslužiti.

Savet

Hladna je savrsena...