



Делимано пилешка салата

Нема ништо подобро од едноставна, здрава и вкусна салата. Ова е една од нив и можете да ја подготвите за многу кратко време. Сите состојки можете да ги најдете во секоја продавница и ова јадење морате да го пробате во летниот период.



Состојки:

- 150 грама Пилешки гради
- 50 грама Моцарела
- 50 грама Рукола
- 20 грама чери домати
- 3 супени лажици соја сос
- 3 супени лажици балсамиран оцет
- Пармезан по вкус
- Маслиново масло

Чекор 1

За овој рецепт ја користиме обичната тава за пржење. Пилешките гради исечкајте ги на мали коцки; тоа ќе помогне пилешкото да се зготви побргу. Едноставно покријте го дното на тавата со малку маслиново масло и ставете ги коцките пилешко месо во тавата.

Чекор 2

Додека пилешкото се пржи, подгответе ја салатата. Измијте ја руколата со студена вода и ставете ја на средината од чинијата, а потоа исечкајте ги чери домати на мали парченца и ставете ги врз руколата.

Чекор 3

Не заборавајте да го мешате пилешкото месо во тавата за рамномерно да се испржи од сите страни, а потоа врз салатата можете да ставите малечко парче моцарела за да направите совршена подлога за пилешкото.

Чекор 4

Пред да биде готово пилешкото ставете го соја сосот и измешајте го за да ги добиете сите вкусови и златно кафената боја и карамелизираната надворешност. Кога пилешкото ќе биде готово, можете веднаш да го сервирате врз салатата.

Чекор 5

Ако ставите пармезан врз пилешкото додека сеуште е топло, тој ќе се стопи и ќе ја стопли моцарелата која е под месото. За крај можете да ставите балсамиран оцет со малку магдонос одозгора.



Чекор 6

Ако сакате лесно да ја исчистите тавата за пржење, Ви препорачувам тоа да го сторите што поскоро. Можете и да ја исплакнете со студена вода во садоперот.

Совет

Морам да признаам дека ова ми е омилена летна салата, ги содржи сите сезонски зеленчуци и руколата совршено оди со соја сосот во пилешкото месо и со моцарелата. Пробајте ја и кажете ми дали станала и ваша омилена салата.

Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk