



Кинеска пилешка салата

Фичо ќе подготви пилешка салата на кинески начин, со слатко-кисел прелив од масло од сусам.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

За САЛАТАТА ќе ви треба (1 шолја=240 мл):

- 500 грама пилешки стек
- Ајсберг или кинеска марула
- малку црвена зелка
- 2 мали лукчиња
- 1 краставица
- 1/3 шолја бадеми

За ПРЕЛИВОТ ќе ви треба:

- 3 лажици темно сусамово масло
- 1/4 шолја вински или оризов оцет
- 1/4 шолја растително масло
- 2 лажици шеќер
- 1 лажичка сол
- прстофат мелен бибер

Чекор 1

Пилешкото месо ставете го да се вари во солена вода.

Чекор 2

Исецкајте го Ајсбергот, изрендајте ја зелката, додадете го исецканото лукче и краставицата и измешајте ги. Додадете ги и сецканите бадеми.

Чекор 3

Во сад ставете ги сите состојки за преливот и убаво измешајте ги.

Чекор 4

Пилешкото искинете го на парчиња, или исецкајте го и соединете го со салатата и преливот.

Чекор 5

Сервирајте!

Совет

Внимавајте, за да го добиете автентичниот вкус, треба да користите темно сусамово масло.



Користени производи:



Делициа Лонец



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