**Autor**Barbara Didović

ShareTweetSaveEmail

1

Skuhajte jaja, ogulite i odvojite bjelanjke od žumanjaka.
Skuhajte tjesetninu u slanoj vodi, ocijedite i isperite hladnom vodom.
Salatu očistite i narežite na trakice. Salatu pomiješajte sa sitno izrezanim bjelanjcima.
Pomiješajte sastojke za dresing i stavite ga u tjesteninu.
Bijelo meso narežite na kockice i začinite vegetom ili soli. U zdjeli pomiješajte brašno i crvenu papriku. Pomiješajte brašno i meso. Pecite u woku dok ne dobije lijepu boju.

Srevirajte salatu na tanjur, na salatu stavite tjesteninu s dresingom i gore kockice pečenog bijelog mesa. Ako je za veće društvo možete tjestetninu i salatu pomiješati u velikoj zdjeli i gore posuti kockicama mesa.

Salata se može napraviti i bez mesa.

1 kom. manja glavica salate
250 g tjestenine
4 kom. kuhani bjelanjak
Dresing za tjestetninu:
4 kom. kuhani žumanjak
1 kom. vrečica Zvijezda majoneze
2 žlica Zvijezda kečapa
1 dash Zvijezda senfa
180 ml kiselo vrhnje
2 jušna žlica maslinova ulja
vlasac, peršin, sol, papar
Dodatak:
250 g bijelo meso piletina ili puretina
2 jušna žlica brašna - glatko
1 čajna žličica sitne crvene paprike
vegeta ili sol
ulja za prženje

NAMIRNICE

1 kom. manja glavica salate
250 g tjestenine
4 kom. kuhani bjelanjak
Dresing za tjestetninu:
4 kom. kuhani žumanjak
1 kom. vrečica Zvijezda majoneze
2 žlica Zvijezda kečapa
1 dash Zvijezda senfa
180 ml kiselo vrhnje
2 jušna žlica maslinova ulja
vlasac, peršin, sol, papar
Dodatak:
250 g bijelo meso piletina ili puretina
2 jušna žlica brašna - glatko
1 čajna žličica sitne crvene paprike
vegeta ili sol
ulja za prženje

Način pripreme

1

Skuhajte jaja, ogulite i odvojite bjelanjke od žumanjaka.
Skuhajte tjesetninu u slanoj vodi, ocijedite i isperite hladnom vodom.
Salatu očistite i narežite na trakice. Salatu pomiješajte sa sitno izrezanim bjelanjcima.
Pomiješajte sastojke za dresing i stavite ga u tjesteninu.
Bijelo meso narežite na kockice i začinite vegetom ili soli. U zdjeli pomiješajte brašno i crvenu papriku. Pomiješajte brašno i meso. Pecite u woku dok ne dobije lijepu boju.

Srevirajte salatu na tanjur, na salatu stavite tjesteninu s dresingom i gore kockice pečenog bijelog mesa. Ako je za veće društvo možete tjestetninu i salatu pomiješati u velikoj zdjeli i gore posuti kockicama mesa.

Salata se može napraviti i bez mesa.

Carska salata
NAMIRNICENačin pripreme