**Autor**Damir Kobasevic

ShareTweetSaveEmail
1

Bez pravih jaja, nema ni prave majoneze, a ono vječno pitanje što je bilo prvo, kokoš ili jaje, ostavljamo za neki drugi put i ovdje dajemo pažnju - samo jajima.
Skuhamo pileće filete i ostavimo da se malo ohlade, te ih narežemo na kockice.
Skuhamo i jaja, očistimo od ljuske , 2 jaja stavimo sa strane, a ostatak narežemo na komadiće ili naribamo na krupni ribež.
Svježe krastavce ogulimo i narežemo na kockice.
Kopar operite, pustite da se osuši i lagano narežite.
Krumpir ogulite, operete i režete na tanke slamke, te pržite do zlatno smeđe boje u dubljoj posudi sa većom količinom suncokretovog ulja.
U dublju posudu stavimo na kockice narezani pileći file, jaja, svježe krastavce i majonezu.
Sve sastojke dobro sjedinimo i začinimo po ukusu.
Dobivenu smjesu rasporedimo na okruglom tanjuru, tako da u sredinu ostane mala udubina (prije stavljanja smjese na tanjur, isti možete ukrasiti svježom salatom, pa na nju rasporediti smjesu).
Kopar rasporedimo u udubinu smjese i na njega stavljamo dva cijela kuhana jaja, te cijelu smjesu ukrasimo prženim krumpirom sa strane.

500 g Pileća prsa
7 kom. Jaja
500 g Krumpir
250 g Svježi krastavac
100 g Kopar
250 g Majoneza
500 ml Suncokretovo ulje
Sol - po ukusu
Svježa salata - za ukrašavanje



NAMIRNICE

500 g Pileća prsa
7 kom. Jaja
500 g Krumpir
250 g Svježi krastavac
100 g Kopar
250 g Majoneza
500 ml Suncokretovo ulje
Sol - po ukusu
Svježa salata - za ukrašavanje

Način pripreme

1

Bez pravih jaja, nema ni prave majoneze, a ono vječno pitanje što je bilo prvo, kokoš ili jaje, ostavljamo za neki drugi put i ovdje dajemo pažnju - samo jajima.
Skuhamo pileće filete i ostavimo da se malo ohlade, te ih narežemo na kockice.
Skuhamo i jaja, očistimo od ljuske , 2 jaja stavimo sa strane, a ostatak narežemo na komadiće ili naribamo na krupni ribež.
Svježe krastavce ogulimo i narežemo na kockice.
Kopar operite, pustite da se osuši i lagano narežite.
Krumpir ogulite, operete i režete na tanke slamke, te pržite do zlatno smeđe boje u dubljoj posudi sa većom količinom suncokretovog ulja.
U dublju posudu stavimo na kockice narezani pileći file, jaja, svježe krastavce i majonezu.
Sve sastojke dobro sjedinimo i začinimo po ukusu.
Dobivenu smjesu rasporedimo na okruglom tanjuru, tako da u sredinu ostane mala udubina (prije stavljanja smjese na tanjur, isti možete ukrasiti svježom salatom, pa na nju rasporediti smjesu).
Kopar rasporedimo u udubinu smjese i na njega stavljamo dva cijela kuhana jaja, te cijelu

smjesu ukrasimo prženim krumpirom sa strane.

Ples u gnijezdu
NAMIRNICENačin pripreme