**Autor**Tamara Sitar

ShareTweetSaveEmail

1

POSTUPAK IZRADE SALATE:

1. Skuhati i ocijediti tjesteninu pa ju ohlađenu pomiješati s 2-3 žlice maslinovog ulja, pestom i sokom pola limuna te staviti u zdjelu u kojoj će se raditi salata.
2. Piletinu narezanu na komadiće ispeći na malo maslinovog ulja. Potom izvaditi iz tave i dodati u zdjelu.
3. Na tavi grillati butternut tikvu, a potom i tikvice pa ih također staviti u zdjelu i još dodati kockice krastavaca, komadiće avokada i luka te rikolu.
4. Na tavi popeći pancetu da postane hrskava pa nakon nje i suhe šljive vrlo kratko. Šljive i pancetu narezati pa dodati u salatu.
5. Sve skupa dobro promiješati pa preliti dressingom.

POSTUPAK IZRADE DRESINGA:
1. Pomiješati Zvijezda majonezu, kiselo vrhnje, jogurt i kopar sa sokom pola limuna te začiniti po želji (sol/papar).

Salata u bijelom dresu



250 g tjestenine
2 kom. filea pilećeg batka/zabatka
200 g očišćene i narezane butternut tikve
2 kom. tikvice
80 g pancete
100 g suhih šljiva
1 kom. krastavca
1 kom. avokada
1 kom. luka (manja glavica)
50 g rikole
2 žlica pesta od sušene rajčice
100 ml maslinovog ulja (za prženje i tjesteninu)
6 žlica limunovog soka (cijeli limun)
80 g kiselog vrhnja
80 g grčkog jogurta
80 g Zvijezda majoneze
1 čajna žličica kopra



NAMIRNICE

250 g tjestenine
2 kom. filea pilećeg batka/zabatka
200 g očišćene i narezane butternut tikve
2 kom. tikvice
80 g pancete
100 g suhih šljiva
1 kom. krastavca
1 kom. avokada
1 kom. luka (manja glavica)
50 g rikole
2 žlica pesta od sušene rajčice

100 ml maslinovog ulja (za prženje i tjesteninu)
6 žlica limunovog soka (cijeli limun)
80 g kiselog vrhnja
80 g grčkog jogurta
80 g Zvijezda majoneze
1 čajna žličica kopra

Način pripreme

1

POSTUPAK IZRADE SALATE:

1. Skuhati i ocijediti tjesteninu pa ju ohlađenu pomiješati s 2-3 žlice maslinovog ulja, pestom i sokom pola limuna te staviti u zdjelu u kojoj će se raditi salata.
2. Piletinu narezanu na komadiće ispeći na malo maslinovog ulja. Potom izvaditi iz tave i dodati u zdjelu.
3. Na tavi grillati butternut tikvu, a potom i tikvice pa ih također staviti u zdjelu i još dodati kockice krastavaca, komadiće avokada i luka te rikolu.
4. Na tavi popeći pancetu da postane hrskava pa nakon nje i suhe šljive vrlo kratko. Šljive i pancetu narezati pa dodati u salatu.
5. Sve skupa dobro promiješati pa preliti dressingom.

POSTUPAK IZRADE DRESINGA:
1. Pomiješati Zvijezda majonezu, kiselo vrhnje, jogurt i kopar sa sokom pola limuna te začiniti po želji (sol/papar).

Salata u bijelom dresu



Salata u bijelom dresu
NAMIRNICENačin pripreme