**Autor**Lucija Benc

ShareTweetSaveEmail

1

Na male komadiće izrezati piletinu. Posoliti i popapriti po želji i pirjati na maslacu da ostane mekana. Sve ubaciti u veću zdjelu i promiješati. Ostaviti da se hladi dok vi dalje pripremate.

2

Nasjeckati celer i luk na kockice, jabuke i grožđe na kriške (ja jabuke i ogulim), a orahe usitniti. Sve to staviti u veću zdjelu.

3

U manjoj zdjeli izmiješati majonezu, ulje, limunov sok.

4

Sve zajedno ubaciti u veću zdjelu i promiješati.

5

Ostaviti na hlađenju 30min. I dobili ste popularnu Waldorf salatu koja je omiljena poslastica diljem svijeta, a tako i kod mene, otkad je prvi put servirana u Waldorf hotelu u New Yorku 1893.

6

Za dekoraciju, tanjur obložiti salatom po želji (ja nekad koristim i rikolu, zelje) i određenu količinu porcije staviti na salatu. Za napomenuti je da je ovo originalan recept, ali je s njim lako eksperimentirati, izbacivati i dodavati sastojke koje volimo. Tako svaki puta dobivate nove kombinacije okusa, a ja obećajem da ćete ovim neobičnim spojem slanog i slatkog ostati oduševljeni kao i ja!

300 g Pileća prsa
3 kom. Zelena jabuka

1 cup Zeleno grožđe
2 štapići Celer
½ cup luk
⅓ cup Orasi
3 jušna žlica Zvijezda majoneza
3 čajna žličica Zvijezda suncokretovo ulje
1 jušna žlica Iscijeđen sok limuna
20 g Maslac
0,50 kom. Salate (po želji)

NAMIRNICE

300 g Pileća prsa
3 kom. Zelena jabuka
1 cup Zeleno grožđe
2 štapići Celer
½ cup luk
⅓ cup Orasi
3 jušna žlica Zvijezda majoneza
3 čajna žličica Zvijezda suncokretovo ulje
1 jušna žlica Iscijeđen sok limuna
20 g Maslac
0,50 kom. Salate (po želji)

Način pripreme

1

Na male komadiće izrezati piletinu. Posoliti i popapriti po želji i pirjati na maslacu da ostane mekana. Sve ubaciti u veću zdjelu i promiješati. Ostaviti da se hladi dok vi dalje pripremate.

2

Nasjeckati celer i luk na kockice, jabuke i grožđe na kriške (ja jabuke i ogulim), a orahe usitniti. Sve to staviti u veću zdjelu.

3

U manjoj zdjeli izmiješati majonezu, ulje, limunov sok.

4

Sve zajedno ubaciti u veću zdjelu i promiješati.

5

Ostaviti na hlađenju 30min. I dobili ste popularnu Waldorf salatu koja je omiljena poslastica diljem svijeta, a tako i kod mene, otkad je prvi put servirana u Waldorf hotelu u New Yorku 1893.

6

Za dekoraciju, tanjur obložiti salatom po želji (ja nekad koristim i rikolu, zelje) i određenu količinu porcije staviti na salatu. Za napomenuti je da je ovo originalan recept, ali je s njim lako eksperimentirati, izbacivati i dodavati sastojke koje volimo. Tako svaki puta dobivate nove kombinacije okusa, a ja obećajem da ćete ovim neobičnim spojem slanog i slatkog ostati oduševljeni kao i ja!

Voćna zvijezda iz New Yorka
NAMIRNICENačin pripreme