



ZELENA SALATA SA PILETINOM I JAGODAMA

Sastojci:

2 fileta pilećih prsa
sol
biber
5 žlica ulja
glavica zelene salate
250 g jagoda
limun
2 zrela avokada
1 žličica melisse
šećer
žlica zelenog bibera u zrnu

Priprema:

File bijelog pilećeg mesa očistiti, oprati osušiti pa istrljati biberom i uljem. Na žlici ulja popržiti meso sa obje strane sve dok ne porumeni. Izvaditi i ohladiti kada je gotovo. Zelenu salatu očistiti, oprati i izrezati otprilike u veličine zalogaja. Jagode oprati, posušiti i izrezati na četvrtine, limun prepoloviti i sok iscijediti. Oba avokada oguliti, presjeći izvaditi koščice, zatim meso izrezati na tanke kriške i pošpricati ih limunom. Preostali sok limuna pomiješati sa solju, biberom, dodati ostatak ulja i muticom miješati, pa dodati zrna bibera. Pileće bijelo meso izrezati tanke šnite, zatim garnirati salatu na većem plitkom tanjuru. Kriške avokada, jagoda i mesa rasporediti preko salate, posuti pripremljenim dresingom i posipati melissom.