

Pileća salata ala pingvin



- 200 g majoneze
- 200 dl kiselog vrhnja
- 1 MŽ senfa
- 300 g kuhane ili pečene piletine
- 100 g sviježeg kupusa
- 150 g graška
- 70 g mrkve
- 100 g kiselih krastavaca
- 1 MŽ soli
- 1/2 MŽ papra ili tucane ljute paprike

Piletinu (nije bitno jer kuhana ili pečena) koja se mora dobro ohladiti, najbolje preko noći, usitnite u sjeckalici da dobijete samo mrvice. Obavezno radite sa ohlađenom i odstajalom piletinom jer je inače nećete moći dobro usitniti.

Za pileću salatu možete upotrijebiti i ostatke piletine od dana prije.

Napravite **majonezu** prema ovome [receptu](#).

Kupus nasjecite na što tanje rezance dužine pola cm. mrkvu naribajte, a grašak skuhajte.

Kisele krastavce nasjeckajte na što manje kockice.

Promješajte piletinu, kupus, mrkvu, ostatak senfa, grašak i krastavce da se sve međusobno prožme. Na kraju u pileću salatu umješajte majonezu i kisel vrhnje.

Začinite soli i po želji paprom ili čili ili ljutom tucanom paprikom.

Ostavite je na hladnom par sati.

Pileću salatu servirajte hladnu, ali punjenu u ugrijano, najbolje u tosteru, lepinji.

Pileću salatu možete i kratko prije serviranja staviti 10-tak minuta u led. Bitno je da se, kad salata dođe u vruću lepinju, majoneza ne počne odmah topiti.

Umjesto pilećine možete uzeti tunu iz konzerve, te po istom receptu spremiti tuna salatu ala pingvin.



Moja pileća salata je dobra, ali nema bolje pileće salate od one koju u 5 sati ujutro, poslije dobrog izlaska, sav masan od "više" majoneze, pojedeš ljljavući se na visokom stolcu direktno pred izlogom Pingvina gdje ti spremaju još jednu "putnu" budolu. Ovaj recept posvećujem svima koji su radili/rade u Pingvinu u Teslinoj, ZG i onima koji su tamо jeli. Ja sam osobno tamо ostavio manji auto, ali zato stalno nosim sa sobom barem 10 kila uspomena. Oko struka...





www.moja-kuhinja.com