

Alva i pileća salata sa pistaćima

Alva

3 čaše griza
2,5 čaše mleka
2,5 čaše vode
2,5 čaše šećera
350 g margarina s maslacem
5 kašika pinjola
200 g sladoleda od vanile

Način pripreme

Alva: Spajanjem vode i šećera skuvati šerbet. Pinjole tostirati na tiganju. Mleko prokuvati. Margarin istopiti u šerpi, pa u njega postepeno dodavati griz i pržiti 10 minuta uz konstantno mešanje. Nakon 10 minuta dodati skuvan šerbet. Kada griz upije šerbet dodati zagrejano mleko. Kad upije i mleko dodati polovinu tostiranih pinjola, promešati i ostaviti sa strane da se prohladi. Kad se prohladi servirati u činiji, ostaviti rupu i napuniti je sladoledom, prekriti rupu alvom, pa prevrnuti na tanjir. Ukrasiti tostiranim pinjolima.

Pileća salata sa pistaćima

400 g leblebija
200 g pilećeg filea u crevu
250 g pavlake
50 g pistaća
10 g sveže nane
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera šarene mešavine
1 kašičica morske soli
1 kašika ulja sa ukusom začinskog bilja
1 kašičica čilija sa morskom solju

Dressing

200 g pavlake
1 kašičica čilija sa morskom solju
 $\frac{1}{2}$ kašičice belog luka

Način pripreme

Pileći file u crevu iseći na kockice. U posudi spojiti sa kuvanim leblebijama, polovinom iseckanih pistaća, biberom, solju, uljem sa začinskim biljem, iseckanom svežom nanom i čilijem sa morskom solju. Napraviti dresing od pavlake, čilija i belog luka. Salatu promešati, servirati i posuti pistaćima.