

Grčka salata sa kinoom i pikantnom piletinom

Grčka salata sa kinoom

150 g šarene kinoe
1 paradajz
1 glavica crvenog luka
10 listova sveže nane
50 g maslina
2 limuna
1 kašičica morske soli
50 ml mediteran ulja

Piletina

400 g pilećeg filea
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera šarene mešavine
 $\frac{1}{2}$ kašičice mediteranske smeše
2 kašike mediteran ulja
50 g margarina s maslacem
1 čili paprika
2 čena belog luka

Način pripreme

Pileći file začiniti sa solju, biberom, mediteranskom smešom i peći na tiganju na tihoj vatri na zagrejanom ulju. U kuvanu kinou dodati na kockice isečen paradajz, sitno isečene listove nane i crveni luk i grubo isečene masline bez koščice. Dodati i feta sir isečen na kocice. Pripremiti dresing za salatu spajanjem limunovog soka, mediteran ulja, morske soli i korice limuna. Umutiti dresing žicom. Dresing preliti preko salate i promešati. Margarin sa sobne temperature ulupati kašikom i dodati sitno isečen beli luk, sitno isečenu čili papriku bez koščica i sjediniti. Servirati salatu, preko isečenu piletinu i komadićima začinjenog margarina.