

# 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.