

Šantelije: Osvežavajuća salata sa piletinom i šantelijama

Osvežavajuća salata sa piletinom i šantelijama

2 fileta pilećih prsa
2 breskve šantelije
160 g zelene boranije
1 glavica crvenog luka
1 zelena salata
60 g rukole
1 avokado
ulje
so
biber

Marinada za piletinu

1 limeta
1 kašika ulja od repice
1 veza sveže nane
1 čen belog luka

Način pripreme

Pomešati izrendanu koricu i sok limeta, ulje i nanu i sitno iseckan beli luk. Isecite piletinu pod blagim uglom i prelijte napravljenom marinadom. Staviti so, biber i promešati. Staviti boraniju da se kuva u šerpi sa ključalom vodom. Na tiganju pržiti luk isečen na rebarca na ulju i potom dodati mariniranu piletinu. Kuvanu zelenu boraniju prebaciti u preostalu marinadu. Kada pileтина bude gotova sklonite je sa tiganja na tanjir i na isti tiganj dodati još malo ulja i šantelije isečene na kriške i kratko propržiti. Listove zelene salate iseckati na krupnije komade i poređati na tanjir. Preko zelene salate posuti rukolu. Na tanjir dodati iseckan avokado na polukrugove, prženu mariniranu piletinu, boraniju i kratko pržene breskve. Salatu prelići preostalom marinadom i ukrasiti listićima nane.

