

# 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.

