

Salata sa piletinom i pečenom paprikom

za 2 osobe

Sastojci:

- 2 pileća filet a
- 3 veće pečene paprike
- 50 g rukole
- 100 g feta sira
- 1 manja glavica crnog luka
- so, biber po ukusu
- provansalska mešavina začina ili samo origano
- eksta devičansko maslinovo ulje

Priprema:

Meso pokrijte providnom folijom, pa blago istanjite tučkom za meso. Posolite, pobiberite i pospite mešavinom začina sa obe strane. Isecite na grill tiganju. Ostavite sa strane oko 10 minuta da se odmori, pa isecite na trake.

Za to vreme, luk iseckajte na rebarca, papriku iscepkajte na trakice. Rukolu operite i prosušite. Pomešajte povrće, dodajte prohladeno meso. Salatu začinite sa maslinovim uljem i pospite mrvljenom fetom. Probajte i po potrebi posolite. Začinite sa origanom.

Ako imate tečnost koju su pustile paprike slobodno sipajte par kašika u salatu, daće divan šmek. Takođe, možete dodati malu količinu balzamiko sirćeta, po ukusu.