

Slani rafaelo

:))



1 Pilece meso kuvamo u posoljenoj vodi 30 minuta, a zatim isecemo na sitne kocke i stavimo u sud.

2 Kisele krastavce, sunkaricu i kackavalj isecemo na sitne kocke i dodamo u sud sa piletinom. Dodamo isitnjen feta sir, pavlaku i dobro promesamo sastojke.

3 Uzimamo od smese i formiramo kuglice velicine oraha.

4 Grancice mirodjije sitno iseckamo, dodamo u sud sa rendanim parmezanom i promesamo. Svaku kuglicu uvaljamo u mesavinu parmezana i mirodjije i poredjamo na tanjir ukrasen zelenom salatam, izmedju bombica stavimo crne i zelene punjene masline.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

rendanog parmezana 150 gr
mirodjije 3-4 grancice
krastavca 4 kisela
cunkarice 200 gr
feta sira 200 gr
kackavalja 250 gr
kisele pavlake 200 ml
pileceg steka 1 parce
po zelji so