Hrskava salata s piletinom i narančom

Sastojci

- 2 tbsp šećer (kristalni)
- 1 žlica brašno (glatko)
- 1 tbsp sol (po želji)
- 0.67 šalica vrhnje za kuhanje
- 0.33 šalica sok od naranče
- 1 veliki jaje (dobro izmiješano)
- 3 šalice pileća prsa bez kože (kuhana i narezana)
- 3 velike stabljike celer, tanko narezan
- 0.75 šalica badem (listići, prženi)
- 2 tbsp mladi luk (narezan)
- 1 (310 g) mandarine (ocijeđene)
- 1 šalica Listovi zelene salate (po želji)

Upute

1. U srednje velikom loncu s debljim dnom pomiješajte šećer, brašno i sol. Polako dodajte vrhnje za kuhanje, sok od naranče i umućeno jaje, stalno miješajući pjenjačom da ne nastanu grudice. Stavite lonac na srednju vatru i kuhajte stalno miješajući. Kad počne kuhati i smjesa se zgusne u kremasti preljev (sličan svijetlom pudingu), maknite s vatre. Poklopite lonac i ostavite da se malo ohladi, zatim stavite u hladnjak na najmanje 30 minuta, dok se potpuno ne ohladi.

2. U velikoj zdjeli pomiješajte narezanu kuhanu piletinu, narezani celer, pržene bademe i narezani mladi luk. Preko svega prelijte ohlađeni preljev i lagano promiješajte dok se sve ravnomjerno ne obloži.

3. Pažljivo umiješajte ocijeđene mandarine, pazeći da ih ne zdrobite. Lagano promiješajte da se sve sjedini.

4. Pokrijte zdjelu i stavite u hladnjak na najmanje 2 sata kako bi se okusi proželi. Poslužite rashlađeno, po želji na posteljici od svježih listova salate za lijepu prezentaciju.

165 Min

6

Ugljikohidrati	14.63 g
energija	321.74 kcal
Masti	17.92 g
Proteini	26.52 g