

Šareno osveženje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2sveža krastavca
- 2 **glavice**crvenog luka
- 1-2mladog crnog luka
- 1/4 **glavice**mladog kupusa
- 2srednje šargarepe
- 4rotkvice
- **nekoliko listova**zelene salate
- 1mladi beli luk

Dresing:

- 2-3 **kašike**maslinovog ulja
- 2-3 **kašike**balzamiko sirceta
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Sve namirnice dobro oprati i osušiti. Krastavac naseci na krupnije kolutove, kupus i šargarepu narendati, rotkvicu iseci na kolutice, kao i ljubicasti luk. Mladi luk naseci na kockice zajedni sa perima, kao i beli luk. Pomešati povrce. Napraviti dresing od ulja, sirceta, soli i bibera, preliti salatu i rashladiti bar 15tak minuta da se prozmu ukusi.

Savet