

Mediterranska fažola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** crvenog pasulja iz konzerve
- **2** veće šargarepe
- zelene masline
- **2** konzervetunjevine
- **1** glavica crnog luka manja
- **nekoliko** ceri paradajza

Preliv:

- maslinovo ulje
- sok od limuna

Priprema

Šargarepu iseci na kocke i skuvati na pola, pasulj dobro oprati, tunjevinu ocediti, luk iseci na rebarca, ceri na polovine, masline na kolutice. Sve dobro pomešati, prelitati maslinovim uljem i limunovim sokom. Služiti dobro ohlaeno.

Savet