

Susam salata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** sitnog sira
- **100 g** prženog susama
- **100 g** kisele pavlake
- 2 velike kašike majoneza
- **100 g** parizera
- 1 ljuta paprika
- **maloulja**
- **po ukusu** soli

Priprema

Susam kratko ispržiti u suvom tiganju. Mesati da ne zagori. Sir ocediti i izgnjeciti viljuškom. Prizer naseci na kockice i malo ljute paprike, u zavisnosti ko kako voli, a može i bez nje. Pomešati pavlaku i majonez, dodati siru susam, parizer i papriku, zaliti prelivom i dobro promešati.

Salatu pre služenja rashladiti. Posuti je przenim susamom i ukrasiti peršunovim listom.

Savet