

Salata sa socivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** sociva
- **2 glavi** crnog luka
- **2-3** paradajza
- **1** krastavac
- **3-4 kašike** kisele pavlake
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Socivo oprati, pa preko noci potopiti u hladnu vodu. Sutradan procediti i kuvati u slanoj vodi, da omekša. Skuvano socivo procediti, isprati pod mlazom hladne vode i ostaviti da se ocedi. Za to vreme, naseckati crni luk na kockice, ko voli, može dodati i 1 cen belog luka, naseci paradajz i krastavac. Sipati u ciniju sve namirnice, zaciniti po ukusu i dodati pavlake da se sve lepo sjedini. Ostaviti 15tak minuta u frižideru, da se rashladi i prožmu ukusi.

Savet