

## **Ljubicasta salata**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za salatu:**

- **1 veca šoljapirinca dugog zrna**
- **1/2 glaviceljubicastog kupusa**
- **1manji ljubicasti luk**
- **po ukusum maslinovog ulja**
- **po ukusulimunovog soka**
- **malo soli i bibera**
- **1-2 kašike kisele pavlake**

### **Priprema**

Pirinac oprati, pa naliti sa tri šolje vrele vode. Poklopiti i kuvati, ako je potrebno, dodati još jednu šolju vode, ako tecnost ispari. Šerpu ovremeno protresti i paziti da se pirinac ne raskuva. Kad je skuvan, maknuti sa vatre i ostaviti par minuta poklopljeno. Ljubicasti kupus narendati, staviti ga u ciniju, dodati mu ohlaen pirinac, zaciniti solju i biberom. Pavlaku umutiti sa malo maslinovog ulja i limunovim sokom, pa umesati u salatu. Lagano promešati da se masa sjedini, rashladiti. Ukrasiti kolutovima ljubicastog luka i limuna.

### **Savet**