

Posna salata



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za salatu:

- **200 g** kisele paprike
- **200 g** kiselih krastavaca
- **200 g** kuvanih leblebija-nauta
- **1 kašika** tamnog susamovog ulja

Priprema

Papriku i krastavce iseckati na sitnije kockice. Izmešati sa leblebijama i preliteri uljem. Po ukusu možete dodati so.

Savet

Leblebije za ovu salatu možete skuvati na sledeci nain: 100 gr sirovih leblebija operite i ostavite preko noi da nabubre. Preliti duplo veom koliinom vode u odnosu na koliinu lelebiju. Ujutru prosuti vodu, ispravi ih i kuvati oko sat vremena, dok ne omekšaju, ali voditi racuna da se ne raspadnu. Prilikom kuvanja dodati pola kašice kurkume i pola kašice aleve paprike. Kada su skoro gotove, dodati pola kašice soli i ostaviti da odstoje u toj vodi oko pet minuta. Nakon toga ih ocediti i koristiti za salatu.