

Šarena salata od pasulja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **1500** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** belog pasulja
- **200 g** šarenog pasulja
- **1-2** struka praziluka

Zacini:

- **1 kašik** crvene paprike
- **5 kašika** ulja
- **4 kašika** sira
- **po želji** suvi biljni zacin
- **po želji** so

Priprema

Skuvati pasulj u slanoj vodi. Skuvate pasulj u slanoj vodi, skuvani pasulj dobro ocedite i ostavite da se ohladi. Zatim dodate očišćen praziluk isecen na tanke kolutice. Salatu zacinite uljem, sircetom, crvenom paprikom, suvim bio zacinom i posolite. Na kraju dobro promešajte salatu. Servirajte kao hladno jelo. Može biti i glavno jelo.

Savet