

Pikantna salata od tikvica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica
- 1 **veci** paradajz
- 1 **glavica** crnog luka
- 2 **ljute** papricice
- 1 **slatka** paprika
- 8 **kašika** maslinovog ulja
- 2 **kašike** limunovog soka
- 2 **kašike** vinskog sirceta
- 4 **cen**abelog luka
- 1 **kašika** peršuna
- **po potrebi** so i biber

Priprema

Tikvicu oljuštimo i isecemo na kriške (oko pola cm), takoe i luk isecemo na tanje kriške. Ako je luk mlad onda isecemo na kolutove. Bez obzira koji luk koristimo, posle secenja ga dobro izgnjecimo rukom. Ljute papricice ocistimo od semenki i isecemo na trakice, a papriku na kolutove. U šerpi na zagrejanom ulju propržimo luk (1-2 minuta), pa dodamo papricice, papriku i tikvice i zalijemo limunovim sokom i sircetom. Na smanjenoj temperaturi dinstamo 6-7 minuta. Po ukusu dodajemo so i biber i ostavimo da se ohladi. Paradajz oljuštimo i iseckamo sitnije, pa pomešamo sa 2-3 kašike maslinovog ulja, kašikom seckanog peršuna i izgnjecenim belim lukom. Blago promešamo i stavimo u frižider da se ohladi do služenja. Ukoliko imamo masline, možemo salatu ukrasiti njima.

Savet