Blanširana salata

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je.

- **300 g**šargarepe
- **200 g**celera
- **1 kašika**ulja po izboru
- **1 kašicica**soli
- **1** limun, sok
- **1/2 kašicice**bibera
- **po ukusu**peršunov list, kolutovi limuna, pecen lešnik

Priprema

Povrce ocistiti i blanširati ne duže od pet minuta-kuvati u posoljenoj i kljucaloj vodi. Prohlaeno povrce izrendati, sipati ulje, limunov sok, biber i po ukusu dodati još soli. Sve sastojke dobro sjediniti. Prilikom služenja, salatu dekorisati kolutovima limuna, peršunovim listom i pecenim lešnikom. Na taj nacin cete obogatiti ukus salate.

Savet

Salatu toplo preporuujem svima koji poste, ali i mesojedima. Pogodna je za predstojee praznike obzirom da je lagana i osvežavajua ;)