

Celeorova salata



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g celera
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1** limun
- **po ukusu** so
- biber
- peršunov list

Priprema

Celer ocistiti i izrendati na tanke listice. Listici ne moraju biti pravilnog oblika. Ulje sipati u šerpu precnika oko 26 cm, dodati celer, poklopiti šerpu i pržiti na visokoj temperaturi oko 5 minuta. Povremeno mešati kako celer ne bi zagoreo. Celer sipati u ciniju, posoliti (dovoljan je prstohvat soli jer celer ne "traži" so) i pobiberiti po ukusu. Iscediti sok od pola limuna i izmešati. Drugu polovinu limuna iseckati na sitnije komade i pobacati po salati. Posuti peršunovim listom.

Savet