

Dekoratívna salata



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Krema za punjenje:

- 5 dlpavlake
- 200 g feta sira (sitno rendanog)
- 2 cenabelog luka (presanog)
- 1 kašikameda
- **zacini:**so, biber, suvi cili,
- aleva paprika itd.
- **po želji**mešavina suvog bilja
- **nekoliko** sitno seckanih seri paradajzica
- ili sušenog paradajza

Povrce u boji:

- 2 **srednje** ili 1 **velika**žute, narandžaste ili zelene paprike
- (izbegnite crvenu zbog paradajza)
- 2-3 srednja paradajza

Grilovani patlidžan

- 1 **srednji** srednji patlidžan
- 1-2 kašicemorske soli

- maslinovo ulje (za prženje)

Priprema

Krema za punjenje se pravi veće pred serviranje, jer mora da prenoci u frižideru. U ciniju dodajte pavlaku, beli luk, med i začine i izmešajte. Na kraju umešajte rendanu fetu. Sve polako izmešajte u jednaku masu. Možete ukasiti seri ili suvim paradajzima. Pokrijte plasticnom folijom i ostavite da prenoci u frižideru.

Paprike, operite, ocistite od semenki i osecite u prilično debele prstenove. Paradajz, operite i ocistite od semenki, izvadite sredinu.

Patlidžan prvo isecite na tanke kriške. Stavite na poslužavnik i pospite morskom solju. Treba da odstoji, možda sat ili dva, da pusti vodu. Zatim da operite i prepržite u gril tignju, podmazanim maslinovim uljem. Ostaviti da se skroz ohlade.

Na sat vremena pre služenja, uzeti tanjir na kojem ćete služiti salatu. Na njega poreajte prstenove od paprike i paradajz korpice. Napunite ih kremom. Napravite i rolnice od patlidžana punjene kremom i složite na tanjir. Ostavite u frižideru do služenja.

Savet

Ukрасite salatu po želji. Ja obožavam krupne listove peršuna ili bosioka, a mogu dobro poslužiti i masline, rotkvice, kiseli krastavii, sitni krekeri, kockice tvrdog sira itd.