

Celerova salata



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 koren** celera
- **1 veci koren** šargarepe
- **1 srednji cvet** brokolija
- **1 kašičica** maslinovog ulja
- **nekoliko zrna** himalajske soli
- **1 kašičica** limunovog soka

Priprema

Koren celera i šargarepe oljuštiti i iseci na kockice željene velicine, staviti u posudu, pa staviti na vatru, poklopiti i ostaviti da provri. Pustiti nekoliko minuta da vri. Skloniti sa vatre i dodati cvetice brokolija. Poklopiti i ostaviti tako u toj vodi da odstoji 5 minuta.

Preruciti u cediljku da se ocedi i malo prohladi.

Himalajsku so koja je u komadima malo tuckom razbiti i usitniti i prstohvatom soli posoliti povrce.

Dodati maslinovo ulje i sok od limuna, sve lagano promešati i poslužiti.

Savet