Salata sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 struka**mladog crnog luka
- **2 struka**mladog belog luka
- **4**rotkvice
- **1 kašika**seckanog svežeg vlašca
- **2**šargarepe
- **80 g**zelenih maslina
- **nekoliko listova**limunske trave

Za preliv:

- **oko 200 ml**gušceg jogurta
- **1 kašicica**senfa
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **po ukusu**soli i bibera
- **1**limun (sok)

Priprema

Svo povrce oprati, obe vrste luka naseckati zajedno sa percima, šargarepu narendati, masline preseci na pola, rotkvice na polumesece, a vlašac sitno, sitno iseckati, da pusti aromu, pa sve pomešati u ciniji. Posebno umutiti sastojke za preliv, pa njime zaliti povrce, pa odložiti u frižider da se dobro rashladi pre služenja.

Savet