

Letnja salata



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 manje tikvice
- 3 veće paprike
- 3 krastavca (kornišoni)
- 6 cere paradajza
- 1 veći crni luk
- 2 cenabelog luka
- 150 g sira
- 100 ml gustog jogurta
- so
- ulje

Priprema

Tikvice oljuštiti, iseci na pola, pa zatim svaku polovinu iseci na lente, široke 0,5cm. Crni luk iseci na deblje krugove.

Papriku i crni luk staviti u rernu, preko pek papira, da se ispecu. U tiganj staviti ulje i kada se ugrije stavlja, isecene, tikvice da se prže. U toku prženja okretati ih 2-3 puta. Paziti da se ne preprže. im viljuška lako prolazi kroz njih vaditi ih, u dublju posudu. Ostaviti da se ohlade, pa svaki deo preseći na pola.

Pecene paprike oljuštiti, iscepcati na trake i preseći ih na pola. Peceni crni luk odvojiti na listice.

Mlade krastavcice iseci na krugove, beli luk sitno iseckati a ceri paradajz preseći na pola. Sir iseckati na kockice.

U ciniju za salatu staviti pripremljene tikvice, papriku, crni i beli luk, krastavcice i paradajz. Dobro promešati, pa dodati iseckani sir. Sjediniti mešanjem. Posoliti po ukusu. Na kraju sipati jogurt, promešati i ostaviti u frižider, najmanje pola sata.

Poslužiti uz peceno i prženo meso, a može da posluži i kao lagana vecera.

Savet