Ljupka cherry salata sa sirom i bosiljkom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**cherry paradajza
- **300 g**mladog sira
- **1 svežnji**cmladog bosiljka
- **po ukusu**soli i bibera
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **2 kašike**limunovog soka
- **1 kašicica**šecera

Priprema

Paradajz oprati i prerezati na pola. Mlad sir iskidati na komadice, a listove bosiljka iscepkati. U cinijici pomešati maslinovo ulje, limunov sok, šecer, so i biber, pa preliti paradajz i sir. Rashladiti bar petnaestak minuta u frižideru i ukrasiti listicima bosiljka.

Savet

U ove paklene dane, idealno osvežava, a ja bosiljak prosto obožavam, možda zato što me njegov miris podsea na moju majkicu, ne znam, ali-uvek je njena kujna mirisala na bosiljak, a ona-na lavandu...