Salata od pecene cvekle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Dressing:

- **3 cena**belog luka
- **1/2 kašikice**dijon senfa
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **po ukusu**crvenog vinskog sirceta
- **na vrh kašikice**bibera
- **na vrh kašikice**mlevenog kima
- **na vrh kašikice**mlevenog anisa
- **na vrh kašikice**mlevenog karanfilica
- **1 kašicica**meda
- **1 kašika**peršunovog lista
- **3 kašike**tople vode

Potrebno:

- **6 srednjih**cvekli
- **po ukusu**krupne morske soli

Još:

- **1 kašika**sitno seckanog peršunovog lista

Priprema

Cveklu dobro operite, isecite lišce i vrh korena. Svaku cveklu pospite sa krupnom morskom solju i dobro uvite u aluminijumsku foliju. Pecite na 200 C oko 60 minuta. Viljuškom proverite da li je dovoljno pecena i ostavie je u iskljucenoj rerni još oko 30 minuta da se malo ohladi.

Dressing: Sve satojke sipajte u blender i izmiksajte dok ne dobijete gladak preliv.

Pecenu sveklu ogulite i isecite na kriške debljine oko 1/2 cm. Kriške cvekle složite u posudu i prelite dresingom . Ostavite u frižider da se ohladi. Servirajte na tanjir i pospite sitno seckanim peršunovim listom.

Savet

Ovako pripremljena salata može stajati do pet dana u frižideru.