Salata od šargarepe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šargarepe
- **50-100 g**suvog groža
- **1/2**limuna, sok
- **1 vezica**peršunovog lista
- **2 cena**belog luka
- **1/2 kašicice**morske soli
- **2-3 prstohvata**bibera
- **po ukusu**orašasti plodovi

Priprema

Ocišcenu šargarepu kratko prokuvajte u kipucoj i blago posoljenoj vodi - blanširajte oko pet minuta. Kada se prohladi, izrendajte je na krupno rende.

Dodajte suvo grože, iseckan peršunov list, beli luk, orašaste plodove (koristila sam sirovi indijski orah), sok od limuna, biber, so i ulje. Izmešajte salatu i poslužite.

Savet