

Salata od šargarepe (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **0,5 kg** šargarepe
- **4-5** **cen**abelog luka
- **1** **vezic**a peršuna
- **1** **kašicic**a soli
- **1** **dl** vode
- **1** **dl** ulja
- **1** **dl** sirceta

Priprema

Šargarepu oljuštiti i iseckati na kolutuce zatim kratko obariti, toliko da samo malo omekša, nekih 5 minuta da vri. U šerpicu sipati ulje, so i vodu, zatim staviti da provri. U ciniju staviti naseckan peršun i beli luk, zatim dodati prohlaenu obarenu šargarepu. Kada se ulje i voda prohladi dodati sirce i preliti preko šargarepe. Promešati i ostaviti da odstoji par sati u frižideru.

Savet

Može se sipati i tegle ukoliko se pravi vea koliina i može stajati dosta dugo. Preukusna, a brza i jeftina salata.