

Romanesco salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1*romanesco*** karfiol
- **2**vece šargarepe
- **1-2**ljubicasta luka
- **po ukusu**soli i bibera
- **po ukusu**maslinovog ulja i limunovog soka
- **nekoliko listica**sveže majcine dušice

Priprema

Romanesco kratko obariti u slanoj vodi, pa ohladiti. Šargarepe takoe skuvati, ali paziti da se ne prekuvaju. Ljubicasti luk iseci na kolutove. Svo povrce sjediniti u ciniji, pa zaliti pripremljenim prelivom od maslinovog ulja, limunovog soka, prstohvata šecera i sveže majcine dušice. Ostaviti da se ukusi prožmu.

Savet

Insistirala sam na jednostavnosti, jer "romanesco" je toliko lep sam po sebi da bi bio greh dodati bilo ta...