

Šarenica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1ljubicasti karfiol
- 1žuti karfiol
- 2crna luka
- 3šargarepe
- 1 šoljagraška
- 1-2krompira
- **nekolikolistova zelene salate**
- 1 šoljazelenih maslina
- 1 šoljacrnih maslina
- **po ukususoli i bibera**
- 2-3 **kašikemaslinovog ulja**
- 1/2limuna - sok
- **nekolikozrna nara**
- **malokovrdžavog peršuna**

Priprema

Obe vrste karfiola kratko blanširati u slanoj vodi, pa ocediti. Grašak, šargarepu i krompir skuvati, pa iseci na kockice. Crni luk iseci na rebarca. Iseckati i nekoliko listova zelene salate, ostaviti par sa strane. Crne masline iseci na kolutice, a zelene ostaviti cele. Svo povrce sjediniti u ciniji, dodati peršunovog lista i zrna nara. Za preliv umutiti maslinovo ulje sa limunovim sokom, posoliti, pobiberiti. Dodati prstohvat šecera. Odvojiti nekoliko cvetova obe vrste karfiola za dekoraciju, pa zaciniti salatu. Ostaviti da odstoji 15tak minuta, a potom na tanjir staviti nekoliko listova zelene salate, preko mešavinu povrca i ukrasiti zrnima nara, cveticima karfiola koje smo odvojili i kovrdzavim peršunom. Prijatno!

Savet