Vitaminski Tanjir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavie**crvenog luka
- **4**manja paradajza
- **1**avokado
- **1**krasravac
- **1/2**crvene babure isecene na kockice
- **100 g**feta sira
- devicansko maslinovo ulje
- so
- biber
- balzamik vinegreta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Isecemo na tanke listice crveni luk, na kolutove paradajz, na kriške avokado, na tanke kolutove krastavac, na kockice baburu i feta sir, pa slažemo red po red. Prelijemo maslinovim uljem i vinegretom i dodamo so i biber.

Ovako.

Savet

Za sebe mogu da kažem da bi važila ona: Od sveg mesa, najviše volim salatu. Toliko raznih ukusa i aroma, osvoji mi sva ula. Meni bi ovo mogao biti ruak, ali veinom se služi kod nas uz glavno jelo. Kako je jedu kao prilog, više ostane meni.