

## ***Magicna salatna fantazija***



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2krastavca
- 1šargarepa
- 1komad korena celera
- 1crveni luk
- 2 **cen**abelog luka
- 1paradajz
- **100 g**pirincane testenine
- 2 **kašike**umebosi sirceta
- 1 **kašik**amaslinovog ulja
- 1 **kašicica**crnog mlevenog bibera
- 1 **kašicica**kajenskog (crvrnog) bibera

### **Priprema**

Pirincanu testeninu (za ovu kolicinu salate, dovoljne su dve sake testenine), skuvati u vodi koja je samo posoljena, ocediti.

Sve sastojke iseckati, krastavac na kockice, paradajz na kockice, beli luk sitno, šargarepu rendati na krupno, celer na sitno, list peršuna iseckati, sve u istu posudu za salate.

Salati dodati zacine, ulje i umebosi sirce, so nije potrebna jer je umebosi sirce slano, promešati, pa dodati i pirincanu testeninu. Salata je magicna, jer je ukus obogacen pikantno ljutim kajenskim biberom, ima oštrinu crnog bibera, ukusi koji se meusobno dopunjuju, cine ovu salatu fantazijom, kojoj se ne može odoleti!

Ako imate malo leblebija, dodajte, ukus ce biti vrhunski!

## **Savet**

Preporuujem odlicno "Umebosi sirce", koje se pravi od "Umebosi" šljive, poznatoj po svojoj lekovitosti i blagorodnom uticaju na organizam.