

Salata od cvekle (8)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** cvekla
- **3 kašikesoka** od narane
- **1 kašikasoka** od limuna
- **1 kašikamaslinovog ulja**
- **2 kašikeiseckanog peršunovog lista**
- **1 kašicicamorske soli**
- **1/2 kašicicebibera**

Priprema

Cveklu dobro oprati, uzeti lonac, sipati vodu i opranu cveklu staviti da se kuva. Kuvati dok ne omeša, probodite nožem ako lagano prolazi kroz cveklu, gotova je. Iscedite vodu i ostavite cveklu da se ohladi. Kad se cvekla ohladila ogulite je i isecite ili narendajte kako želite. U ciniju stavite sok od narane, limuna, maslinovo ulje, iseckani peršunov list, so i biber, sve promešajte, dodajte naseckanu cveklu, lagano opet sve promešajte. Prekrite folijom i ostavite nekoliko sati do posluženja.

Savet

Odlino ide uz peenja, a ko voli može je i ovako jesto. Ukoliko vam nedostaje nesto od sastojaka, so ili sokovi, dodajte po svom ukusu.