

Posna salata



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 manjasveza** krastavca
- **1 vezarotkvica**
- **1 manja glavica** zelene salate
- **po potrebisu**

Preliv:

- **2 dl** posnog majoneza
- **1/2 kašičice** aleve paprike
- **1/2** limuna - sok
- **1 kašičica** šecera

Priprema

Krastavce oljuštiti iseci na kolutove i staviti u posudu. Rotkvice oprati, iseci na kolutove i dodati krastavcima. Posoliti promešati i ostaviti da odstoji pola sata, a zatim ocediti od tecnosti koju je povrce ispustilo.

Salatu oprati pa spoljne listove ostaviti za dekoraciju, a sredinu iseckati i dodati rotkvicama i krastavcima. Preliti majonezom pa dodati sok od limuna, šecer, i dobro promešati. Sipati salatu preko listova zelene salate i posuti alevom paprikom.

Savet