

Zacinjena zelena salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** zelene salate
- **2 prstohvata** soli
- **2 prstohvata** kristal šećera
- **1 dl** vode
- **6 cenabela** log luka
- **1 kesica** zacin Kotanyi salata Italijanska
- **2 cepavinskog** sirceta
- **maloulja**

Priprema

Zelenu salatu list po list dobro oprati pod hladnom tekućom vodom, a nakon toga se može staviti u posudu sa hladnom vodom kojoj smo dodali malo sirceta. Pripremiti preliv za salatu: Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. U posudicu staviti so i šećer i preliti toplom vodom, te kašicom promešati da se so i šećer otope. Dodati Kotanyi zacin, iseckani beli luk, vinski sirce i ulje i dobro promešati kašicom.

Listove zelene salate rukama usitniti i osloboditi od belog tvrdog korena. Salatu prebaciti u posudu za posluživanje, preliti pripremljenim prelivom i dobro izmešati. Kotanyi salata Italijanska sadrži sledeće začine: jodirana kuhinjska so, paradajz u prahu, beli luk, skrob, bosiljak, crni luk, crne masline, origano, biljno ulje, peršun, vlasac, kopar.

Savet

Ako ne volite beli luk, može i bez njega. Mi obožavamo zelenu salatu sa belim lukom pa još zainjenu. Kotanyi zaini za salatu su izuzetno dobri i daju lepu aromu salati.