

Vitaminska salata (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** sveže šargarepe (1 veca)
- **150 g** sveže crne rotkve (1 kom.)
- **350 g** sveže cvekla (1 kom.)
- **6** crnih maslina
- **3 prstohvatasoli**
- **1 prstohvat** kristal šecera
- **2 dl** vode
- **2 cepavinskog sirceta**
- **maloulja**
- **2 kašicice** zacina Kotanyi Salata zacinsko bilje

Priprema

Crnu rotkvu, šargarepu i cveklu oljuštiti. Crnu rotkvu naendati na najsitnijoj rendi.

Šargarepu isto narendati na najsitnije rende.

Cveklu takođe narendati na najsitnije rende.

Crne masline iseci na kockice. Pripremiti preliv za salatu: U posudicu staviti so i šefer i prelit topлом vodom, te kašicicom promešati da se so i šefer otope. Dodati Kotanyi zacin, vinsko sirce i ulje i dobro prmešati kašicicom.

U vecu zdelu staviti izrendanu cveklu, šargarepu i crnu rotkvu, dodati iseckane masline i prelit pripremljenim

prelivom te dobro izmešati. Prebaciti u posudu za posluživanje.

Savet

Ova salata je veoma dobar prilog uz neku jau hranu. Kombinacija ljutkaste crne rotkve, slatkaste šargarepe i cvekle daje poseban ukus ovoj salati.