

Ljubicasta salata



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za salatu:

- **1** veka šoljapirinca dugog zrna
- **1/2** glavice ljubicastog kupusa
- **1** manji ljubicasti luk
- **po ukusu** maslinovog ulja
- **po ukusu** limunovog soka
- **malo** soli i bibera
- **1-2 kašike** kisele pavlake

Priprema

Pirinac oprati, pa naliti sa tri šolje vrele vode. Poklopiti i kuvati, ako je potrebno, dodati još jednu šolju vode, ako tecnost ispari. Šerpu ovremeno protresti i paziti da se pirinac ne raskuva. Kad je skuvan, maknuti sa vatre i ostaviti par minuta poklopljeno. Ljubicasti kupus narendati, staviti ga u ciniju, dodati mu ohla?en pirinac, zaciniti solju i biberom. Pavlaku umutiti sa malo maslinovog ulja i limunovim sokom, pa umesati u salatu. Lagano promešati da se masa sjedini, rashladiti. Ukrasiti kolutovima ljubicastog luka i limuna.

Savet