

Oslic salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za salatu:

- **1** kgoslica
- **1** limuna
- **1** glavica crnog luka
- **1** kiseli krastavac
- **1** kisela šargarepa
- **10-tak** zelenih maslina
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** seckanog peršuna

Priprema

U litru vode kratko obarimo ribu sa nekoliko kriški limuna i na kolutove isecenim crnim lukom (možemo iskoristiti i ostatke pecene ili pržene ribe). Ocistimo je od kostiju i isitnimo pa pomešamo sa seckanim povrćem (crnim lukom, krastavcem, šargarepom i maslinkama). Posolimo, pobiberimo i dodamo zacín od sušenog povrća prema ukusu. Na kraju dodamo ulje i sve dobro promešamo. Ukarasimo peršunom i preostalim maslinkama i služimo je kao hladno predjelo.

Savet