

# Šarena salata



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## Sastojci

### Za salatu:

- **1 manja glavicazelene salate**
- **1 vezarotkvica**
- **1crveni luk**
- **300 g šampinjona**
- **2 kašikesusama**
- **3pecene paprike**
- **100-200 g tvreg sira**
- **1limun (sok)**
- **2 kašike pecenog, slanog suncokreta**
- **2 kašike krupno mlevenog badema**

## Priprema

Šampinjone iseci na cetvrtine. Na vrlo malo ulja staviti da se isprže. Posuti ih biozacinom. Pržiti ih dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile i dok malo ne porumene. Kada ispari voda, dodati susam i pržiti pet minuta. Ohladiti.

Zelenu salatu iseci na krupnije delove. Rotkvice iseci na cetvrtine, luk na režnjeve, papriku na trake i sir na kockice. Sve staviti u dublju ciniju, dodati ohlaene šampinjone sa susamom, posoliti, dodati ulje i sok od limuna, po ukusu. Sve dobro izmešati.

Po vrhu posuti semenkama suncokreta i bademom. Ova salata, u potpunosti, može da zameni veceru ili dorucak.

**Savet**