

Kolumbijska salata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za salatu:

- **150 g** kobasice
- **200 g** kukuruza šecerca
- **1 šolj** smeeg pasulja
- **1 kašik** peršuna
- **1 kašik** sremuša (ili mladog luka)
- **nekoliko listova** zelene salate
- **4-5 kašika** maslinovog ulja
- **2 kašice** sirceta
- **1 kašica** soli
- **1 prstohvat** bibera
- **1 cen** belog luka

Priprema

Kobasice ispržimo u dobro zagrejanom ulju da porumene. Izvadimo ih i ostavimo da se ohlade, isecemo na kolutove, a potom stavimo u ciniju. U tu istu ciniju dodamo prokuvani kukuruz, pasulj iz konzerve, peršun, mladi crni luk i zelenu salatu iscepanu na krupne parcice. Poklopimo i cuvamo u frižideru do služenja. Neposredno pre služenja razmutimo ulje, sirce, so, biber i beli luk. Prelijemo preko kobasica i povrca i dobro izmešamo. Ukoliko koristimo salamu umesto kobasica, onda je secemo na kockice.

Savet