

Italijanska salata od celera



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** celera
- **100 g** oraha
- **100 g** gorgonzole
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** vinskog sirca
- **malok** konjaka
- **po potrebi** soli i bibera

Priprema

Celer ocistimo-oljuštimo i iseckamo na kocke i stavimo u ciniju za salatu. Orahe spustimo u vrelu vodu na minut, ocedimo ih, oljuštimo i isecemo krupno, a nekoliko celih komada ostavimo za ukrašavanje. Pomešamo sa kockama celera, poklopimo i ostavimo u frižider. Gorgonzolu (mada može i neki drugi buavi sir) izgnjecimo u ciniju viljuškom. Prelijemo konjakom, dobro izmešamo, dodamo ulje i sirce, malo po malo uz stalno mešanje, dok se ne dobije gladak krem. Probamo obavezno i po ukusu posolimo i pobiberimo. Preliv: Promešamo sa celerom, tek prilikom iznošenja na sto. Za ukrašavanje: Iskoristimo cele orahe i lišce celera.

Savet