Dadina salata sa tikvicama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**vece tikvice
- **5**vecih paprika
- maslinovo ulje
- beli luk
- so

Priprema

Tikvice oljuštiti.

Iseci ih na pola...

...pa svaku polovinu iseci na režnjeve

Debljina isecenih režnjeva treba da bude oko 1 cm.

U tiganj staviti maslinovo ulje (malo više), zagrejati ga i poreati isecene tikvice. Pržiti ih, okrecuci ih sa svih strana. Svaki red tikvica, koji se vadi, posoliti po ukusu.

Da li su pržene probati viljuškom, cim viljuška lako prolazi kroz parce tikvice, gotovo je i vaditi u dublju posudu. Vrlo brzo se isprže, nemojte dozvoliti da se raspadnu. Ulje u koje su se pržile, malo prohladiti, pa preliti preko tikvica. Ne poklapati. Ostaviti da se ohlade.

Prelazimo na paprike. Paprike poreati u pleh (ja sam dodala i tri ljute) i ...

... staviti da se ispeku.

Ispecene paprike staviti malo u kesu (da se bolje oljušte) i sacekati da se ohlade. Ohlaene paprike oljuštiti i ocistiti od semenki i peteljki. Iscepkati ih na šnitove. beli luk iseckati sitno (kolicina po želji).

Paprike posoliti, po ukusu. U ciniju za salatu staviti pecene paprike, iseckani beli luk i ispržene tikvice, zajedno sa uljem, sa kojim su prelivene. Sipati sirce, po ukusu, dobro promešati i ostaviti u frižider, da se dobro ohladi. Probajte, salata je izuzetno ukusna.

Savet