Pikantna salata od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**tikvica
- **1 veci**paradajz
- **1 glavica**crnog luka
- **2**ljutie papricice
- **1**slatka paprika
- **8 kašika**maslinovog ulja
- **2 kašike**limunovog soka
- **2 kašike**vinskog sirceta
- **4 cena**belog luka
- **1 kašika**peršuna
- **po potrebi**so i biber

Priprema

Tikvicu oljuštimo i isecemo na kriške (oko pola cm), takoe i luk isecemo na tanje kriške. Ako je luk mlad onda isecemo na kolutove. Bez obzira koji luk koristimo, posle secenja ga dobro izgnjecimo rukom. Ljute papricice ocistimo od semenki i isecemo na trakice, a papriku na kolutove. U šerpi na zagrejanom ulju propržimo luk (1-2 minuta), pa dodamo papricice, papriku i tikvice i zalijemo limunovim sokom i sircetom. Na smanjenoj temperaturi dinstamo 6-7 minuta. Po ukusu dodajemo so i biber i ostavimo da se ohladi. Paradajz oljuštimo i iseckamo sitnije, pa pomešamo sa 2-3 kašike maslinovog ulja, kašikom seckanog peršuna i izgnjecenim belim lukom. Blago promešamo i stavimo u frižider da se ohladi do služenja. Ukoliko imamo masline, možemo salatu ukrasiti njima.

Savet