

Blanširana salata



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je.

- **300 g** šargarepe
- **200 g** celera
- **1 kašika** ulja po izboru
- **1 kašica** soli
- **1** limun, sok
- **1/2 kašice** bibera
- **po ukusu** peršunov list, kolotov limuna, pecen lešnik

Priprema

Povrce ocistiti i blanširati ne duže od pet minuta-kuvati u posoljenoj i ključaloj vodi. Prohlaeno povrce izrendati, sipati ulje, limunov sok, biber i po ukusu dodati još soli. Sve sastojke dobro sjediniti. Prilikom služenja, salatu dekorisati kolotovima limuna, peršunovim listom i pecenim lešnikom. Na taj nacin cete obogatiti ukus salate.

Savet

Salatu toplo preporuujem svima koji poste, ali i mesojedima. Pogodna je za predstojee praznike obzirom da je lagana i osvežavajuća ;)