

Salata od roze rotkve



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100** groze rotkve
- **1 kašičica** maslinovog ulja
- **1/2 kašičice** soka od limuna
- **prstohvat** soli
- peršunov list po ukusu

Priprema

Rotkvu krupno izrendati. Dodati ulje, so, limunov sok i iseckan peršunov list. Izmešati salatu i služiti dok je sveža. U ovoj salati slobodno možete izostaviti so obzirom da se so i rotkva "ne trpe". Malo limunovog soka je sasvim dovoljno, arome radi. Ukoliko budete dodavali više kiseline, ljutina rotkve će biti izraženija. Naravno, sve sastojke prilagodite vašem ukusu.

Savet

Zimske rotkve su malo intenzivnijeg ukusa od onih prolenih. Mada ih sada ima u svim godišnjim dobima. Bilo kako bilo, od zimskih, najviše volim roze rotkvu, jer me ona podsea na prolene rotkvice.