

## *Salata od dinje sa racicama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 dinja
- 450 g racica iz konzerve
- 1 kašika ulja
- 1 kašika jabukovog sirceta
- 2 kašike pavlake
- listovi nane
- biber
- so

### **Priprema**

Dinju prepoloviti, odstraniti semenke, zatim malom kašikom za pravljenje kuglica izdubiti meso dinje u obliku malih kugli. Staviti kuglice, zajedno sa sokom u ciniju. Dodati oceene racice i poklopljeno staviti u frižider dok se priprema sos.

U posudu koja se hermeticki zatvara staviti kašiku ulja, kašiku jabukovog sirceta, 2 kašike kisele pavlake, so i biber po ukusu, dobro protresti i držati u frižideru do služenja.

Rasporediti kuglice dinje i racice u više cinijica, dekorisati listicima nane a sos poslužiti odvojeno.