Salata sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**ocišćenih tikvica
- (3 srednje tikvice)
- **3 cena**belog luka
- **1**limun (sok)
- ulje
- menta
- bosiljak
- so
- **1,5 l**vode
- **3 kašicice**soli

Priprema

Tikvoce oljuštiti i iseci na pola, uzdužno. Zatim svaku polovinu, ponovo, preseci, uzdužno, na pola, pa svaki deo iseci na 4 - 5 parcica.

U dublju šerpu sipati vodu, dodati so i staviti da voda provri. U provrelu vodu ubaciti isecene tikvice i ostaviti da se tikvice skuvaju.

Paziti da se tikvice ne prekuvaju. Posle pet minuta probati viljuškom da li su kuvane. Kuvane tikvice, rešetkastom kašikom, izvaditi u cetku i odmah staviti pod mlaz hladne vode. Ispane tikvice, sa cetkom, ostaviti u frižider, dok se sprema preliv.

Za preliv je potreban beli luk, bosiljak, nana, sok od limuna, ulje i so.

Iseckati sitno beli luk i zacinske trave. Staviti ih u dublju ciniju. Dodati sok od limuna, 3-4 kašike ulja i so (so dodati po ukusu). Sve sjediniti.

Izvaditi tikvice iz frižidera, prebaciti ih u ciniju i preliti sa pripremljenim prelivom. Promešati, probati da li treba još dosoliti ili dodati kiseline (ja sam dodala još malo sirceta) i ostaviti u frižider, da se, pre posluženja, dobro ohladi.

Savet