

Salata od pecene cvekle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Dressing:

- 3 **cen**abelog luka
- 1/2 **kaš**ikicedijon senfa
- 3 **kaš**ikemaslinovog ulja
- **po ukusu** crvenog vinskog sirceta
- **na vrh kaš**ikicebibera
- **na vrh kaš**ikicemlevenog kima
- **na vrh kaš**ikicemlevenog anisa
- **na vrh kaš**ikicemlevenog karanfilica
- 1 **kaš**icicameda
- 1 **kaš**ikaperšunovog lista
- 3 **kaš**iketople vode

Potrebno:

- 6 **srednjih** cvekli
- **po ukusu** krupne morske soli

Još:

- 1 **kaš**ika sitno seckanog peršunovog lista

Priprema

Cveklu dobro operite, isecite lišce i vrh korena. Svaku cveklu pospite sa krupnom morskom solju i dobro uvite u aluminijumsku foliju. Pecite na 200 C oko 60 minuta. Viljuškom proverite da li je dovoljno pecena i ostavite je u iskljucenoj rerni još oko 30 minuta da se malo ohladi.

Dressing: Sve satojke sipajte u blender i izmiksajte dok ne dobijete gladak preliv.

Pecenu sveklu ogulite i isecite na kriške debljine oko 1/2 cm. Kriške cvekle složite u posudu i prelite dresingom . Ostavite u frižider da se ohladi. Servirajte na tanjir i pospite sitno seckanim peršunovim listom.

Savet

Ovako pripremljena salata može stajati do pet dana u frižideru.