

Salata od šargarepe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šargarepe
- **50-100 g** suvog groža
- **1/2** limuna, sok
- **1** vezica peršunovog lista
- **2** cenabelog luka
- **1/2** kašičice morske soli
- **2-3** prstohvata bibera
- **po ukusu** orašasti plodovi

Priprema

Očišćenu šargarepu kratko prokuvajete u kipućoj i blago posoljenoj vodi - blanširajte oko pet minuta. Kada se prohladi, izrendajte je na krupno rende.

Dodajte suvo grožđe, iseckan peršunov list, beli luk, orašaste plodove (koristila sam sirovi indijski orah), sok od limuna, biber, so i ulje. Izmešajte salatu i poslužite.

Savet