

## *Salata sa sirom i sremušom*



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** tikvica
- **1** mladi luk
- **1/2** glavice zelene salate
- **3** rotkvice
- **10** listova sremuša
- **180 g** mladog kravljeg sira

#### **Preliv:**

- **1/2** limuna
- **2** kašike ulja
- so
- kim

### **Priprema**

Tikvicu izrendajte na trakice ili isecite na kockice. Usitnite i beli luk. U tiganju na malo masnoce kratko izdinstajte tikvicu i beli luk, nekih 3-4 minuta.

U ciniju dodajte iscepkane listove salate, seckanu rotkvicu, sitno seckane listove sremuša, izdinstanu tikvicu i

malo kima. Sve prelijte sa prelivom od ulja i limuna. Promešajte. Servirajte na tanjire i odozgo dodajte komadice madog sira.

## **Savet**