

# **Salata, pecena cvekla, ananas, feta**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 velike cvekle
- **50 g** feta sira, izmrvljenog
- **1 šolja** anansa, isecenog u kockice
- rukohvat zelene salate
- **1/3 šoljepistacija**, izmrvljenih
- **1 kašik** a tecnog meda

### **Preliv:**

- **3 kašike** devicanskog maslinovog ulja
- **1 kašika** grubog senfa
- **1 kašika** meda, tecnog
- **1 kašika** balzamika

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Prvo ispecemo cveklu. Celu cveklu zavijemo u srebrnu foliju i pecemo na 240 stepeni Celzija, sat vremena. Kad je cvekla pecena oljuštimo je i isecemo na kriške. Pospemo med po njoj.

Pripremimo preliv: maslinovo ulje, malo soli i bibera, malo tecnog meda, senf i balzamik.

Pre serviranja, dodamo ananas, zelenu salatu, i kockice ananasa. Pospemo prelivom i pospemo mlevenim pistacima.

Ovako.

### **Savet**

Ovo je jedna lepa kombinacija za salatu. Ako cveklu ovako peete u rerni ona dobije poseban ukus. Svi ostali sastojci će doprineti da potpuno uživate u ovoj ukusnoj salati.