

Losos salata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 glososa u ulju**
- **1 šoljapirinca**
- **80 ggraška**
- **80 gšargarepe**
- **1manja crvena paprika**
- **nekolikolistova zelene salate**
- **nekolikolistova kovrdžavog peršuna**
- **100 gplavog sira**
- **100 gfeta sira**
- **po ukususoli i bibera**
- **po ukusumasinovog ulja i limunovog soka**

Priprema

Pirinac ocistiti i oprati. Skuvati ga u posoljenoj vodi, da ostane "al dente". Obariti grašak i šargarepu iseckanu na kockice u slanoj vodi. Losos iscepkatи na trakice i uviti u rolnice, plavi sir i fetu naseći na kockice. Sve namirnice pomešati u ciniji za salatu, posoliti, pobiberiti i zaliti mešavinom maslinovog ulja i limunovog soka. Nežno izmešati, da se losos ne bi raspao. Na tanjur složiti nekoliko listova zelene salate, preko staviti salatu od lososa i ukrasiti francuskim peršunom.

Savet