

## Losos salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **100 g** lososa u ulju
- **1** šoljapirinca
- **80 g** graška
- **80 g** šargarepe
- **1** manja crvena paprika
- **nekoliko** listova zelene salate
- **nekoliko** listova kovrdžavog peršuna
- **100 g** plavog sira
- **100 g** feta sira
- **po ukusu** soli i bibera
- **po ukusu** maslinovog 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 iscepkati na trakice i uviti u rolnice, plavi sir i fetu naseci 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 tanjir složiti nekoliko listova zelene salate, preko staviti salatu od lososa i ukasiti francuskim peršunom.

### Savet