

Salata od paradajza i tikvica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 veka tikvica
- 1 veci paradajz
- 4-5 cenabelog luka
- 1 kašicaperšinovog lista
- 1/2 kašicemirošije
- po ukususu
- biber

Priprema

Tikvice izrežite na ploške debljine 5-6 mm. Ako su potpuno sveže, tada ih ne treba ljuštiti. Tvrži paradajz takođe izrežite na ploške. U tavi zagrijati malo ulja i kratko, na jakoj vatri ispecite ploške tikvica sa obe strane. Gotove su za nekoliko minuta. Kada ste ispekli sve tikvice, nastavite peci paradajz. Ako je potrebno, dodajte u tavu još malo ulja. Paradajz pecite vrlo pažljivo i kratko da se ploške ne raspadnu. Sada slažite salatu u zdelu - jedan red pecenih tikvica, posolite, pospite sitno nasjeckanim belim lukom i po želji svežim peršinom, biberom. Drugi red složite peceni paradajz posolite i stavite beli luk. Slažite naizmenicno tikvice i paradajz, dok sve ne potrošite. Završni red treba biti paradajz. Uljem i sokom koji su preostali u tanjirima gde ste slagali peceno povrće, prelijte preko salate. Salatu malo prelitati sa balzamikom (sirce), a i nije potrebno, jer paradajz opusti kiselinu, nije je potrebno ni posipati uljem, jer je povrće upilo dosta prilikom pečenja, ali u koliko volite dodajte kašiku maslinovog ulja. Dobro ohladiti i uživati. :) recimo idealna salata uz roštilj. :)

Savet