

## *Prolečna salata sa prelivom od mirošije*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** zelena salata, puterka
- **3** mlada crna luka
- **4-5** rotkvica
- **8** prepeljih jaja
- **1** struk mirošije

#### **Za preliv:**

- **oko 100 ml** jogurta
- **1 kašičica** senfa
- **1 prstohvat** šećera
- **po ukusu** soli i bibera
- **malomaslinovog** ulja i sirceta

### **Priprema**

Puterku orati i iscepkati, a mladi luk i rotkvice naseci. Skuvati prepelija jaja i oljuštiti ih. U posudu za salatu staviti listove puterke, luk, rotkvice, naseckanu mirošiju i prepelija jaja isecena na polovine. Pomešati jogurt, kašičicu senfa, malo maslinovog ulja i sirce, dodati naseckanu svežu mirošiju, zaciniti po ukusu i preliti preko povrća. Nežno promešati, ostaviti par minuta i poslužiti.

### **Savet**