

Prolecna salata sa prelivom od miroije



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Za preliv:

- **oko 100 ml**jogurta
- **1**kašicicasenfa
- **1**prstohvatšecera
- **po ukusu**soli i bibera
- **malomaslinovog** ulja i sirceta

Priprema

Puterku orati i iscepkatiti, a mladi luk i rotkvice naseći. Skuvati prepelicija jaja i oljuštiti ih. U posudu za salatu staviti listove puterke, luk, rotkvice, naseckanu miroiju i prepelicija jaja isecena na polovine. Pomešati jogurt, kašicicu senfa, malo maslonovog ulja i sirce, dodati naseckanu svežu miroiju, zaciniti po ukusu i preliti preko povrca. Nežno promešati, ostaviti par minuta i poslužiti.

Savet