Prolece



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**cvekle
- **3**rotkvice
- **1**praziluk
- **1**mladi beli luk
- **1/2**crvene, zelene i narandžaste parike
- **3**tamarila
- seme nara
- rukohvat mirodjije ikorijandera
- **1**patlidžan
- **1/2**krastavca
- **1**paradajz
- **1/4 šolje**šecera
- **2 kašike**jabukovog sirceta
- **2**bele rotkvice
- **nekoliko listova**zelja
- jestivo cvece
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Povrce isecemo na sitne komade. Cveklu zamotamo celu u srebrnu foliju i pecemo u rerni oko 30 minuta. Onda

je oljuštimo i isecemo na kocke. Rotkvice prepolovimo i krastavac isecemo na kocke pa ukiselimo sa malo soli, jabukovog sirceta i malom kašicicom šecera. Dno tiganja premažemo debljim slojem putera i poredjamo ostalo iseceno povrce pa na srednjoj temperaturi pržimo povremeno okrecemo.

U manjoj šerpi sipamo 1/4 šolje šecera i vodu. Pre toga zasecemo na vrhu tamarilo i spustimo ga u vodu koja kuva oko 30 sekundi, jer cemo ga tako lako oljuštiti. Isecemo ga na kriške i spustimo u sirup od šecera i vode, dinstamo oko 15 minuta. Salatu slažite po želji dodajte zacinske biljke, zrna nara, so i biber i jestivo cvece. Dobrodošli u prolece!

Ovako.

Savet

Ova divna salata nije samo divna za gledanje ve budi sve ukuse. Prženo povre, ukiseljeno, peeno, sveže i zainske biljke. Sve doprinosi da uživate ne samo gledajui ve i probajui. U jesen npr možete koristiti povre i voe koje je onda pristupano. Koje cvee je jestivo. Naravno neprskano. Cvet trešnje i hrizantene, dragoljub