

Salata sa cveklom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** cvekle
- **2** kuvana jajeta
- **200 ml** grckog jogurta
- **100 ml** kisele pavlake
- **1 kašika** senfa
- **1/2** vezeperšunovog lista
- **3** cenabelog luka
- **po ukusu** bibera
- **2 kašike** iseckanih oraha
- **2** strukamladog, crnog luka
- **po potrebi** soli
- **2 kašike** suncokreta /golice
- **1 šakar** ukole
- **1 kašika** ulja (maslinovog ili od koštica grož?a)

Priprema

Salata je fenomenalnog ukusa i toplo je preporučujem. A, inace, kombinacije sastojaka su brojne. Sve po želji i ukusu. Cveklu obariti i iseci na kolutove ili kockice (može se koristiti i pasterizovana cvekla). Jaja skuvati i tako?e iseci na kolutove ili kockice. Beli luk ocistiti i sitno iseci. Mladi crni luk ocistiti, oprati i iseci na manje komade. Peršunov list oprati i tako?e sitno iseci. Rukolu dobro oprati. Suncokret ili golicu (seme bundeve) staviti u cediljku, oprati pod mlazom vode i propržiti u suvom tiganju (ili ispeci u rerni). Pomešati grcki jogurt, ulje i senf. Umesto grckog jogurta, može se koristiti kiselo mleko. Cveklu, jaja, beli i crni luk, peršunov list, semenke, rukolu i orahe promešati, dodati bibera po želji i po potrebi posoliti. Dodati preliv od jogurta, pavlake, ulja i senfa i sve blago promešati. Poslužiti rashla?eno.

Savet

Ja sam koristila pasterizovanu cveklu i jaja koja su ostala od Uskrsa, tako da je salata bila jako brzo pripremljena.