

Salata sa cveklom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgcvekle**
- **2kuvana jajeta**
- **200 mlgrckog jogurta**
- **100 mlkisele pavlake**
- **1 kašikasenfa**
- **1/2 vezeperšunovog lista**
- **3 cenabelog luka**
- **po ukusubibera**
- **2 kašikeiseckanih oraha**
- **2 strukamladog, crnog luka**
- **po potrebi soli**
- **2 kašikesuncokreta /golice**
- **1 šakarukole**
- **1 kašikaulja (maslinovog ili od koštica groža)**

Priprema

Salata je fenomenalnog ukusa i toplo je preporucujem. 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 takoe 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 takoe 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 grčki jogurt, ulje i senf. Umesto grčkog 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 rashlaeno.

Savet

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