

# *Salata sa dagnjama i surimi štapicima & Mussels and surimi sticks salad*



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** gocišcenih dagnji
- **10** surimi štapica
- **1** kašikamaslinovog ulja
- **2** dlbelog vina

### **Dresing:**

- **2** strukamladog luka
- **4** cenabelog luka
- **2** listasušenog paradajza (domaci ili iz tegle)
- **3** kašikelista celera
- **7** kašikadomaceg jabukovog sirceta
- **1/2**cedjenog limuna
- **50** mlmaslinovog ulja
- **50** mlzacinskog ulja iz tegle sa susenim paradajzom
- **1/2** kašicicesoli

## **Priprema**

Na malo ulja i u belom vinu dinstati dagnje (oko 20 minuta) na srednjoj temperaturi, dodati i surimi štapice, dinstati još 5 minuta. Skloniti sa ringle i dobro ohladiti.

Dok se dagnje hlađe, pripremiti dresing- mladi luk seci na tanje kolutice, seci i perca. Usitniti beli luk, pomešati

beli i crni luk sa sitno secenim kriškama paradajza, dodati sirce, sok od limuna, soli, mešavinu 2 vrste ulja i sitno seceno lišće celera. Sve dobro promešati i ostaviti da odstoji oko 15 minuta. Ovim dresingom preliti dagnje i surimi i pažljivo promešati. Poslužiti.

### **Savet**