

Salata od pecenog karfiola



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manjikarfiol**
- **50 gpecenih oraha**
- **50 gbrusnica**
- **po ukususu**
- **po ukusubiber**
- **1-2 kašikem maslinovog ulja**
- **maloperšunovog lista**
- **1sok limuna**
- **1-2 cenabelog luka**
- **100 gjogurta tipa grčki**

Priprema

Karfiol oprati, podeliti na cvetice, staviti u zdelu, posoliti po ukusu, pobiberiti, preliti sa uljem, promešati i sve staviti na tepsiju na kojoj je papir za pecenje, stavite peci, pecite dok se karfiol ne ispece, a pecenje zavisi od velicine karfiola. U zdelu stavite iseckan peršunov list, sok od limuna po ukusu, jogurt, sitno iseckan beli luk. Vruc karfiol stavite u zdelu, pospitate orasima i brusnicama, prelite jogurtom, ako treba posolite, pobiberite još po ukusu. Možete jesti toplo i hladno.

Savet