

Salata od grilovanog povrca



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica srednje velicine zelene boje
- 1 tikvica srednje velicine žute boje
- 3 manje cvekles
- 3-4 češnjabelog luka
- 1 kašikamaslinovog ulja
- 1 kašikapirincanog sirceta
- po ukususoli

Priprema

Svo povrce dobro operite pod mlazom vode, osušite platnenom salvetom i narežite na krugove debljine tupe strane noža.

tiganj za grilovanje podmažite uljem i stavite na vatru da se zagreje. Na zagrejanom tiganju redjajte kolutove povrca.

Dok se povrce griluje, pripremite preliv za salatu. Oljuštite beli luk, isecite ga na tanke kolutice, dodajte so, sirce i ulje. dobro promešajte da se so otopi i ukusi sjedine.

Grilovano povrce slažite u ciniju iz koje cete poslužiti salatu. Svaki red povrca prelijte pripremljenim prelivom.

Sacekajte da se salata prohladi i poslužite uz pripremljeno glavno jelo po vašem izboru.

Savet