

Faraonova salata



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** svežeg sira (Ela)
- **1 manja glavicacrнog luka**
- **1 strukmladog crnog luka**
- **1 veciparadajz**
- **2 ceri paradajza**
- **10-ak listovazelene salate**
- **1/2-limun - sok**
- **1/2 do 1 kafene kašicicesoli**
- **1sveži krastavac**
- **2 do 3 supene kašikeulja od koštica groža**

Priprema

U posudu staviti sir, dodati sok od pola limuna, 1/2 kašice soli, prstohvat bibera i 2 kašike ulja. U ovoj salati se može koristiti kravlji ili ovciji sir. Ja sam koristila sveži Ela sir koji je neslan, pa sam ga posolila sa pola kašice soli. Ako se koristi slani sir, onda so nije potrebna. Izmešan sir ostaviti da odstoji u frižideru 20-ak minuta. Stari crni luk ocistiti i iseci na kockice, a mlađi ocistiti, dobro oprati i sitno iseci. Krastavac oljuštiti i takoe iseci na kockice. Paradajz oprati i iseci na kockice. Ako se salata odmah koristi, iseci ceo paradajz, a ako ce se koristiti kasnije, izvaditi seme i iseci samo mesnati deo. Zelenu salatu ocistiti, oprati i iseci na rezance. Izvaditi sir iz frižidera pa umešati luk, krastavac i zelenu salatu. Paradajz se može umešati sa lukom, krastavcem i zelenom salatom i blago posoliti, ili staviti i preko krastavca, zelene salate i luka, bez mešanja. Za dekoraciju koristiti listove zelene salate i ceri paradajz.

Savet

Napomena: ova koliina sastojaka je dovoljna za 2 do 3 porcije.