

Faraonova salata



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** svežeg sira (Ela)
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 struk** mladog crnog luka
- **1 veci** paradajz
- **2** ceri paradajza
- **10-ak listova** zelene salate
- **1/2-1** limun - sok
- **1/2 do 1 kafene kašice** soli
- **1** sveži krastavac
- **2 do 3 supene kašice** ulja od koštica grožđa

Priprema

U posudu staviti sir, dodati sok od pola limuna, 1/2 kašičice soli, prstohvat bibera i 2 kašike ulja. U ovoj salati se može koristiti kravljji ili ovciji sir. Ja sam koristila sveži Ela sir koji je neslan, pa sam ga posolila sa pola kašičice 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 mladi ocistiti, dobro oprati i sitno iseci. Krastavac oljuštiti i tako?e 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 količina sastojaka je dovoljna za 2 do 3 porcije.