Vegan salata od grulovanog povrca

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad**tikvice zelene boje
- **1 komad**tikvice žute boje
- **4 korena**mlade cvekle
- **4 cena**belog luka
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**pirincanog sirceta
- **po potrebi** soli

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 reajte 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.

Savet