

## *Salata sa celerom i susamom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gocišcenog korena celera
- **2 kašicice** limunovog soka
- **220 g** kisele pavlake
- **50 g** susama
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- **1/2 kašicice** soli

### **Priprema**

Susam staviti u manju posudu i malo ga propržiti, samo toliko da promeni boju. Skloniti ga sa vatre i ostaviti da se ohladi. Koren celera izrendati na najsitnije rende. Staviti ga u odgovarajuću posudu, posoliti ga i pobiberiti. Promešati.

Zatim dodati sok od sveže iscijeđenog limuna i kiselu pavlaku. Viljuškom dobro sjediniti sastojke. Na kraju, ubaciti susam i promešati. Probati da li treba dodati još bibera ili soli. Poklopiti posudu sa salatom i ostaviti je u frižider, najmanje 15-ak minuta, da se ohladi.

Ovu, veoma ukusnu, salatu poslužiti sa pečenom piletinom... Salata može da posluži i kao namaz na prepečeni hleb.

### **Savet**