

Salata sa celerom i susamom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**ocišcenog korena celera
- **2 kašicice** limunovog soka
- **220 g** kisele pavlake
- **50 g** susama
- **1 kašica** camlevenog bibera
- **1/2 kašice** 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 isceenog 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 pecenom piletinom... Salata može da posluži i kao namaz na prepeceni hleb.

Savet