

# **Svecana salata**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za dresing:**

- **100 ml**suncokretovog ulja
- **1 kašikasuvog** Perušnovog lista
- **1 kašikasuve** miroije
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicemlevenog** mesanog bibera
- **200 ml**jogurta (gusti)
- **150 ml**kiselog mleka

### **Potrebno povrce:**

- **1**crna repa
- **1**veća šargarepa
- **1 srednja glavicacrnog** luka
- **5-6 cešnjevabelog** luka

## **Priprema**

Poceti prvo od dresinga za salatu. U posudu sipati jogurt pa suvi list peršuna i suvu miroiju. Mešati jedan minut. Zatim dodati ulje, so i biber. Na kraju dodati kiselo mleko ne mutiti vec mešati lagano.

Pripremljen dresing staviti u frižider da se prohladi. Najbolje do samog služenja. Da bi suvi list peršuna i miroija malo omekšali i pustili svoju aromu.

Povrce (šargarepu, repu, crni luk i beli luk) ocistiti. Oprati i kuhinjskom krpom prosusiti da nam ne klize prilikom rendanja.

Šargarepu rendati na sitnu rendu. Repu i crni luk na krupnu rendu.

Beli luk naseckati krupnije da bi salata imala i iznaneenje hrskave teksture. Povrce promešati. Servirati i poslužiti.

### **Savet**

Salata može da se služi uz sva peenja, a i uz peeni krompir. Dresing stavljati preko povra pred samo posluženje. Idealna mera bi bila tri supene kašike saltnog povra i tri supene kašike dresinga. Prijatno.