

Svecana salata



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za dresing:

- **100 ml** suncokretovog ulja
- **1 kašika** suvog perušnovog lista
- **1 kašika** suve mirošije
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** mlevenog mesanog bibera
- **200 ml** jogurta (gusti)
- **150 ml** kiselog mleka

Potrebno povrce:

- **1** crna repa
- **1** veća šargarepa
- **1 srednja** glavica crnog luka
- **5-6** češnjavabelog luka

Priprema

Poceti prvo od dresinga za salatu. U posudu sipati jogurt pa suvi list peršuna i suhu mirošiju. 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 mirošija 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 iznane?enje hrskave teksture. Povrce promešati. Servirati i poslužiti.

Savet

Salata može da se služi uz sva pe?enja, a i uz pe?eni krompir. Dressing stavljati preko povr?a pred samo posluženje. Idealna mera bi bila tri supene kašike saltnog povr?a i tri supene kašike dresinga. Prijatno.