

Salata od cvekle i haloumi sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** vececvekle
- **200 g**haloumi sira
- **100 g**baby spinata
- **2**pomorandže
- **po potrebi**ulje
- **50 g**pecenih oraha

Salatnii preljev:

- **3 kašikes**soka od pomorandže
- **1 kašika**limunovog soka
- **3 kašika**maslinovog ulja
- **1 kašica**dijon senfa

Priprema

Cveklu, ocistiti od prljavštine (zemlje), oprati i posušiti papirnim ubrusom. Zamotati u foliju i staviti da se peče na 200C oko 40 minuta, tj. dok ne omekani. Ohladiti, oguliti kožu i isjeci željeni oblik. U međuvremenu, na tavi ispeci, zapeci sa obje strane sir, da dobije rumen soju. Ostaviti na struju. Ocistiti i segmentirati narancu. Na tanjir aranzirati listove spinata, isjecene cikle, narance i haloumi sira. Preliti salatnim prelivom i poslužiti. Još dodati pečene orahe!

Savet