

Letnja salata od povrca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kom (150g)**svežeg paradajza
- **1 kom (200g)**svežeg krastavca
- **1 kom (80g)**sveže zelene paprike
- **1 kom (150g)**sveže crvene paprike
- **50 g**pasterizovanih šampinjona
- **1 kom (50 g)**šargarepe

Za dresing:

- **1/2 kašičice**kristal šećera
- **2 kašike**vrele vode
- **1 kašičica**balzamiko sirceta
- **prstohvat**soli
- **malomaslinovog** ulja
- **do 50 ml**vode za razblaživanje jacin

Za ukrašavanje:

- **malonamaza** od kajmaka
- **malopolutvrdog** punomasnog sira

Priprema

Paradajz oprati i iseci na sitne kockice. Krastavac oprati, oljuštiti i iseci na sitne kockice. Zelenu i crvenu papriku oprati, ocistiti od semenki i iseci na tanke trakice. Šargarepu oljuštiti i izrendati na sitno rende.

Svo povrce staviti u zdelu i promešati. Pripremiti dresing od sastojaka za dresing. Dresing preliti preko povrca neposredno pre posluživanja da povrce ne bi izgledalo kao uvelo i dobro izmešati. Ukrasiti sa kuglicama namaza od kajmaka i sa sitno izrendanim sirom.

Savet

Kako sam za ruak spremala punjenu junetinu razmišljala sam da bi jedna letnja salata od raznog povra mogla „ubiti“ jainu glavnog obroka i tako sam napravila lepu i raznoliku salatu od povra. Meni je uz glavno jelo izuzetno prijala i bila je pravo osveženje.