

Savršena salata od šargarepe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g**šargarepe
- **1**pecena crvena paprika
- **2-3**cena bijelog luka
- **2 kašike**sjeckanog svježeg peršuna
- **1/2 kašice**esoli
- **2 kašike**sirceta
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **malobibera**

Priprema

Ocistite i operite šargarepu, pa narežite na kolutove.

Ocistite i nasjeckajte pecenu crvenu papriku, usitnite peršun i bijeli luk. Sve sjedinite sa šargarepom.

Povrce ubacite u blender, pa usitnite (ali ne previše).

Posolite, pobiberite, dodajte sirce i maslinovo ulje. Salatu stavite u posudu sa poklopcem, pa stavite u frižider, bar sat vremena. Nakon toga poslužite. Idealna je uz ribu, piletinu, pecenje...

Savet

Salatu možete ?uvati u frižideru, u tegli, i više dana. Ukus ?e i dalje biti savršen. Preporu?ujem da probate.