Zacinjena zelena salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**zelene salate
- **2 prstohvata**soli
- **2 prstohvata**kristal šecera
- **1 dl**vode
- **6 cena**belog luka
- **1 kesica**zacina Kotanyi salata Italijanska
- **2 cepa**vinskog sirceta
- **malo**ulja

Priprema

Zelenu salatu list po list dobro oprati pod hladnom tekucom vodom, a nakon toga se može staviti u posudu sa hladnom vodom kojoj smo dodali malo sirceta. Pripremiti preliv za salatu: Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. U posudicu staviti so i šecer i preliti toplom vodom, te kašicicom promešati da se so i šecer otope. Dodati Kotanyi zacin, iseckani beli luk, vinsko sirce i ulje i dobro prmešati kašicicom.

Listove zelene salate rukama usitniti i osloboditi od belog tvrdog korena. Salatu prebaciti u posudu za posluživanje, preliti pripremljenim prelivom i dobro izmešati. Kotanyi salata Italijanska sadrži sledece zacine: jodirana kuhinjska so, paradajz u prahu, beli luk, skrob, bosiljak, crni luk, crne masline, origano, biljno ulje, peršun, vlasac, kopar.

Savet

Ako ne volite beli luk, može i bez njega. Mi obožavamo zelenu salatu sa belim lukom pa još zainjenu. Kotanyi zaini za salatu su izuzetno dobri i daju lepu aromu salati.