

Vitaminska salata (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gsveže šargarepe (1 veka)
- **150** gsveže crne rotkve (1 kom.)
- **350** gsveže cvekle (1 kom.)
- **6** crnih maslina
- **3** prstohvatasoli
- **1** prstohvatkristal šecera
- **2** dlvode
- **2** cepavinskog sirceta
- **maloulja**
- **2** kašičicezacina Kotanyi Salata zacinsko bilje

Priprema

Crnu rotkvu, šargarepu i cveklu oljuštiti. Crnu rotkvu naendati na najsitnijoj rendi.

Šargarepu isto narendati na najsitnije rende.

Cveklu tako?e narendati na najsitnije rende.

Crne masline iseci na kockice. Pripremiti preliv za salatu: U posudicu staviti so i šecer i preliti toplom vodom, te kašičicom promešati da se so i šecer otope. Dodati Kotanyi zacina, vinsko sirce i ulje i dobro prmešati kašičicom.

U vecu zdelu staviti izrendanu cveklu, šargarepu i crnu rotkvu, dodati iseckane masline i preliti pripremljenim

prelivom te dobro izmešati. Prebaciti u posudu za posluživanje.

Savet

Ova salata je veoma dobar prilog uz neku jašu hranu. Kombinacija ljutkaste crne rotkve, slatkaste šargarepe i cvekle daje poseban ukus ovoj salati.