Salata, pecena cvekla, ananas, feta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**velike cvekle
- **50 g**feta sira, izmrvljenog
- **1 šolja**ananasa, isecenog u kockice
- rukohvat zelene salate
- **1/3 šolje**pistacija, izmrvljenih
- **1 kašika**tecnog meda

Preliv:

- **3 kašike**devicanskog maslinovog ulja
- **1 kašika**grubog senfa
- **1 kašika**meda, tecnog
- **1 kašika**balzamika

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo ispecemo cveklu. Celu cveklu zavijemo u srebrnu foliju i pecemo na 240 stepeni Celzija, sat vremena. Kad je cvekla pecena oljuštimo je i isecemo na kriške. Pospemo med po njoj.

Pripremimo preliv: maslinovo ulje, malo soli i bibera, malo tecnog meda, senf i balzamik.

Pre serviranja, dodamo ananas, zelenu salatu, i kockice ananasa. Pospemo prelivom i pospemo mlevenim pistacima.

Ovako.

Savet

Ovo je jedna lepa kombinacija za salatu. Ako cveklu ovako peete u rerni ona dobije poseban ukus. Svi ostali sastojci e doprineti da potpuno uživate u ovoj ukusnoj salati.