

Magicna salatna fantazija



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**krastavca
- **1**šargarepa
- **1**komad korena celera
- **1**crveni luk
- **2** cenabelog luka
- **1**paradajz
- **100** gpirincane testenine
- **2** kašike umebosi sirceta
- **1** kašikamaslinovog ulja
- **1** kašicicrnog mlevenog bibera
- **1** kašicikajenskog (crvrnog) bibera

Priprema

Pirincanu testeninu (za ovu kolicinu salate, dovoljne su dve sake testenine), skuvati u vodi koja je samo posoljena, ocediti.

Sve sastojke iseckati, krastavac na kockice, paradajz na kockice, beli luk sitno, šargarepu rendati na krupno, celer na sitno, list peršuna iseckati, sve u istu posudu za salate.

Salati dodati zacine, ulje i umebosi sirce, so nije potrebna jer je umebosi sirce slano, promešati, pa dodati i pirincanu testeninu. Salata je magicna, jer je ukus obogacen pikantno ljutim kajenskim biberom, ima oštrinu crnog bibera, ukusi koji se meusobno dopunjuju, cine ovu salatu fantazijom, kojoj se ne može odoleti!

Ako imate malo leblebija, dodajte, ukus ce biti vrhunski!

Savet

Preporuujem odlicno "Umebosi sirce", koje se pravi od "Umebosi" šljive, poznatoj po svojoj lekovitosti i blagorodnom uticaju na organizam.