

Salata od paradajza i tikvica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca tikvica**
- **1 veci paradajz**
- **4-5 cenabelog luka**
- **1 kašicica peršinovog lista**
- **1/2 kašicica miroje**
- **po ukususu**
- biber

Priprema

Tikvice izrežite na ploške debljine 5-6 mm. Ako su potpuno sveže, tada ih ne treba ljuštiti. Tvri paradajz tako izrežite na ploške. U tavi zagrejati malo ulja i kratko, na jakoj vatri ispecite ploške tikvica sa obe strane. Gotove su za nekoliko minuta. Kada ste ispekli sve tikvice, nastavite peci paradajz. Ako je potrebno, dodajte u tavu još malo ulja. Paradajz pecite vrlo pažljivo i kratko da se ploške ne raspadnu. Sada slažite salatu u zdelu - jedan red pecenih tikvica, posolite, pospitate sitno nasjeckanim belim lukom i po želji svežim peršinom, biberom. Drugi red složite peceni paradajz posolite i stavite beli luk. Slažite naizmenično tikvice i paradajz, dok sve ne potrošite. Završni red treba biti paradajz. Uljem i sokom koji su preostali u tanjurima gde ste slagali peceno povrce, prelijte preko salate. Salatu malo prelititi sa balzamikom (sirce), a i nije potrebno, jer paradajz opusti kiselinu, nije je potrebno ni posipati uljem, jer je povrce upilo dosta prilikom pecenja, ali u koliko volite dodajte kašiku maslinovog ulja. Dobro ohladiti i uživati.:) recimo idealna salata uz roštilj.:)

Savet