

Šarena salata



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manji**krastavac
- **1**paradajz
- **1/2** ljutkaste rog paprike
- **1/2 glavi**cecrnog luka
- **10**crnih maslina iz slanice
- **100 g**mladog srpskog sira u kriškama
- **50 g**srpskog kajmaka
- **malopunomasnog** trapist sira
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja
- **malobalzamiko** sirceta
- **malomediteranskog** zacinskog bilja

Priprema

Krastavac oljuštiti i iseci na kockice. Paradajz oprati i iseci. Papriku iseci na kolutove ili polovine kolutova. Crni luk oljuštiti i sitno iseckati. Masline podeliti na četvrtine. Mladi srpski sir narezati na kockice.

U posudu staviti sve sastojke, dodati srpski kajmak, posoliti, dodati zacinsko bilje te malo maslinovog ulja i balzamiko sirceta. Dobro promešati na kraju izrendati punomasni trapist sir i poslužiti.

Savet

Nije ni šopska, a nije ni srpska ... malo od jedne i malo od druge i dobije se prelepa osvežavajuća salata kao lep prilog uz pečenje.