Brza mix salata



Malo neobična ali vrlo zdrava , ukusna i osvježavajuća salata . Moj muž kaže , da mu je ova salata baš onako ljetna jer ga osvježava . Meni je pak ovo salata koja se jede u sva četiri godišnja doba, uz kobasice, meso i razna pečena jela ova salata je pravi hit .

SASTOJCI :

1 tikvica (srednje veličine)

1 kruška (velika i slatka)

2 mrkve (srednje veličine)

50 g bademovih prutića

½ – 1 limuna (po ukusu)

1 žličica talijanskih začina

1 krastavac (za salate)

1 žličica meda

½ celera (srednje veličine)

4 žlice ulja

½ žličice soli

PRIPREMA :

1 . krušku i sve povrće oprati , po želji oguliti (nije obavezno) , te naribati …

2 . u naribano povrće dodati sve ostale sastojke , zatim iscijediti najprije pola limuna te sve lagano i dobro izmiješati …

3 . probati je li vam dovoljno kiselo i začinjeno (po potrebi dodati još limuna ili soli po vašem ukusu) …

NAPOMENA I SAVIJET :

Salatu pripremite i začinite pred samo posluživanje !!!

Ako ovu salatu pripremite ranije, ona će pustiti svoju gorčinu .







Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri