

# Cvekla: Julijina salata i namaz od sitnog sira

## Julijina salata sa cveklom

1 cvekla  
2 šargarepe  
2 krompira  
1 glavica crnog luka  
100 g kiselih krastavaca  
so  
biber  
ulje

## Način pripreme

Skuvati cveklu, šargarepu i krompir i oljuštiti. Skuvano povrće iseći na kockice i staviti svako u poseban tanjir. U svaki tanji dodati ulje i pomešati. Crni luk i kisele krastevce iseckati na kockice. Spojiti sve sastojke i začiniti solju i biberom. Servirati na tanjir.



## Namaz od cvekle i sitnog sira

1 cvekla  
1 zelena paprika  
200 g sitnog sira

1 kašika majoneza  
2 kašike leblebija  
so  
biber  
peršun  
mirođija  
1 glavica crnog luka  
50 g crnih maslina  
50 g zelenih maslina  
1 pogačica

### **Način pripreme**

Skuvati cveklu, ostaviti da se ohladi, pa oljuštiti. Staviti u secka kuvanu i isečenu cveklu, pola zelene paprike, crni luk, leblebije, majonez i izblendati. Kad se sastojci sjedine začiniti biberom, solju, peršunom, mirođijom i ponovo izblendati.

Namaz servirati na tanjir sa pecivom po želji. Dodati malo kuvane cvekle i ukasiti iseckanim maslinama i mirođijom.