

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 ukrasiti iseckanim maslinama i mirođijom.