

# Salata Nisoaz

## Za 4 osobe

500 g tunjevine  
4 glavice zelene salate  
4 mlada krompira  
4 paradajza  
4 jaja  
200 g boranije  
1 glavica crnog luka  
20 crnih maslina

## Preliv i marinada

120 ml mediteran mix ulja  
3 tri kašike vinskog sirćeta  
2 kašike seckanog peršuna  
2 kašičice suvog bosiljka  
2 čena belog luka  
1 kašičica soli  
1 kašičica bibera

## Dekoracija

listovi bosiljka

## Način pripreme

1. U blender staviti sve sastojke za marinadu i izblendirati.
  2. Staviti tunjevinu u plitku posudu i preliti sa pola marinade. Ostaviti u frižideru 1-2 sata da se marinira. Povremeno je okretati da se ravnomerno marinira.
  3. Skuvati jaja, krompir i boraniju. Oljuštiti jaja i iseći ih na četvrtine, kao i krompir.
  4. Zagrejati tiganj, izvaditi tunu iz marinade i peći je u komadima sa svake strane, ali da ne bude pečena do kraja. Treba da ostane srednje pečena.
- >
5. Staviti u tanjir oprane i iscepkane listove zelene salate i preko nje ređati, jaja, paradajz, krompir, boraniju, maslinke, crni luk sečen na kolutove i na kraju staviti tunjevinu sečenu na štapiće 1,5-2 cm. Sve to dobro preliti sa ostatkom marinade.