

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 nebude 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.