

Vesela salata sa paprikama

Vesela salata

100 g kinoe
1 glavica crvenog luka
200 g čerija
1 crvena paprika
1 žuta paprika
2 kašike mediteranskog ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice dimljene paprike slatke mlevene
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice šarenog bibera
1 kašičica italijanske mešavine začina
200 g mocarele

Dresing

1 veza prešuna
2 čena belog luka
5 kašika soja sosa

Način pripreme

Skuvanu kinou staviti u veću posudu. U nju dodati čeri isečen na četvrtine, sitno isečen crveni luk i papriku isečenu na kockice. Začiniti salatu morskom solju, biberom, italijanskom mešavinom, mlevenom paprikom i mediteranskim uljem.

Napraviti dresing od soja sosa, sitno iseckanog belog luka i peršuna.

Salatu izmešati i servirati, preko dodati iscepanu mocarelu. Dresing poslužiti u posudi sa strane.