
Salata od račića

Autor: Vili



Salata od račića.

Sastojci

40 dag mariniranih račjih repova

nekoliko paradajza "šljivara"

15 dag konzerviranog kukuruza šećerca

15 dag mrkve

5 dag mladog zelenog radića

sok dvaju limuna

1 dl maslinova ulja

kosana menta

1 kosani režanj češnjaka

sol

papar

1 dl slatkog vrhnja

Način pripreme

Mrkvu skuhamo i narežemo na kolutiće.

Svježe paradajze izrežemo na manje komadiće, ukoliko su manji na polovine.

Radić očistimo, operemo i ocijedimo.

Kukuruz i račiće otvorimo i ocijedimo.

Sve namirnice sjedinimo, stavimo u zdjelu i u hladnjak.

Za to vrijeme prigotovimo preljev za salatu na ovaj način; kosanu mentu i češnjak stavimo u posudicu.

Dodamo maslinovo ulje, sol, papar, limunov sok i dobro promiješamo.

Primiješamo slatko vrhnje i time prelijemo rashlađenu salatu.

Ostale napomene

Poslužimo odmah.

Vrijeme pripreme	30 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Da	Laktoza	Ne
Dijetno	Da	Bez glutena	Da



Salata od račića

<http://gastroistra.com>

Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	