

13. ČLANEK-RECEPT- Solata s sirom in paradižnikom

Priprava:

Solato razdelimo na posamezne liste, ki jih dobro operemo pod tekočo vodo. Regrat očistimo in operemo. Paradižnik operemo, očistimo in razrežemo na krhle. V veliko solatno skledo natrgamo solatne liste. Dodamo regrat in paradižnikove krhle.

Pripravimo solatni preliv. V skledici z ročno metlico zmešamo kis, olje in sol. Mešamo toliko časa, da se sol povsem stopi. Mladi sir razrežemo na koščke.

Sestavine v skledi prelijemo s pripravljenim prelivom in nežno premešamo. Na koncu vse skupaj potresemo še s koščki sira.

Sestavine za štiri osebe:

- 1 [manjša glavica mehke solate](#)
- 70 g [regrata](#)
- 3 [paradižniki](#)
- 100 g [mladega kravjega sira v slanici](#)
- 2 žlici [kisa](#)
- 4 žlice [olja](#)
- 0,5 žličke [soli](#)

