

## Salata od mladog boba, mente i feta sira



Autorica: Monika Topolko

Za 1 osobu kao lagani obrok

Vrijeme pripreme: 15min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 2min

Ukupno vrijeme: 17min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Salate & prilozi

Ovu laganu i osvježavajuću salatu možete poslužiti kao predjelo ili kao samostalni lagani obrok u vrućim ljetnim mjesecima. Da biste joj povećali hranjivost, salati možete dodati kuhanu kvinoju ili bulgur.

### Sastojci

200g očišćenog mladog boba

1 šaka listova svježe mente

2 šake listova potočarke

50g feta sira

2 žlice limunovog soka

3 žlice maslinovog ulja

prstohvat soli

svježe mljeveni papar

### Postupak

Bob blanširajte u kipućoj vodi 2 minute, a zatim ga ocijedite i dobro isperite hladnom vodom. Oljuštite mu svijetlo zelenu opnu i pomiješajte sa cijelim listovima mente i potočarke, a po vrhu razmrвите feta sir. Za preliv dobro pomiješajte limunov sok, maslinovo ulje, sol i papar i prelijte preko salate.