

Salate kao prilozi/namazi

Za tople letnje dane organizmu više prija hrana koja nije topla. To ujedno znači da ne mora svaki dan da se kuva, tj. da, ako se nešto i sprema, to može da se završi za petnaestak minuta.

Zato su ovi letnji recepti kombinacija nekoliko kuhinja koje ovu našu srpsku mogu da obogate, oplemene, a i ozdrave, jer osim roštilja i salate, gotovo da se drugo i ne jede.

Bila sam skoro u jednom restoranu i na pitanje šta osim mesa ima na jelovniku, konobar me čudno pogledao. Nije mu ništa padalo na pamet, a još manje kako je moguće da ima išta lepše i zdravije od roštilja. To Vam je gospodo čisto meso!

Ne vredi da se objašnjavam. Naručim krompiriće, krišku belog sira i kupus salatu, a dobijem pomfrit koje je pre toga bio u zamrzivaču, kupus salatu sa toliko alkoholnog sirćeta od kojeg se gužva faca u trenu i krišku preslanog sira. E, tad mi dođe da sve pobacam sa stola. Kao u onim filmovima gde razmažene žene izvoljevaju.

Zato, kao i većina Srba, leti idem u Grčku gde izvoljevam do mile volje i sve mi želje budu ispunjene.

Salata od tunjevine

1 konzerva tunjevine (krupnije)

2-3 čena belog luka

kašičica senfa

kašičica pavlake

nekoliko kapi limuna

1 trouglasti topljeni sir (ne mora ako nema)

bosiljak ili origano

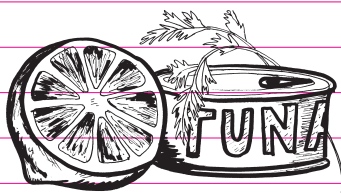
malo majčine dušice

sitno seckani peršun

so

biber

nekoliko maslina



Tunjevinu ocediti i strpati u neki blender ili štapnim mikserom sve izmešati da se dobije ujednačena masa. Posle toga, naseckati na sitno masline (jednu ostaviti za ukraš) i peršun, pa obaška umešati u masu. Treba da odstoji bar jedno sat vremena u frižideru da se ukusi prožmu, a onda, ako se lepo pokrije folijom, može da stoji do tri dana. Super je i kao namaz na prepečeni tost ili... kako vam je volja.

Salata od sira (tiro salata)

Kriška feta sira (Najbolja je ona prava grčka feta, a ima je u onom našem grčkom lancu. Malo su jači sa cenom, ali je ukus pravi. Može i naša, nema veze...)

Feferončić (ko može i voli da trpi ljuto), ili pečena zelena šilja paprika

maslinovo ulje

3-4 supene kašike maslinovog ulja

1 čen belog luka

Fetu izgnječiti viljuškom, luk i papriku iseckati na šta sitnije i sve zajedno sa uljem lepo izmešati. Najlepše je kad se krompirići, pomfrit, pečeni krompiri umaču u ovu smesu.

Naravno, jede se prstima.

