

Holandska salata

1 karfiol

2 kašike majoneza

1 kašika senfa

1 jogurt

1 kašičica aleve paprike, so i biber

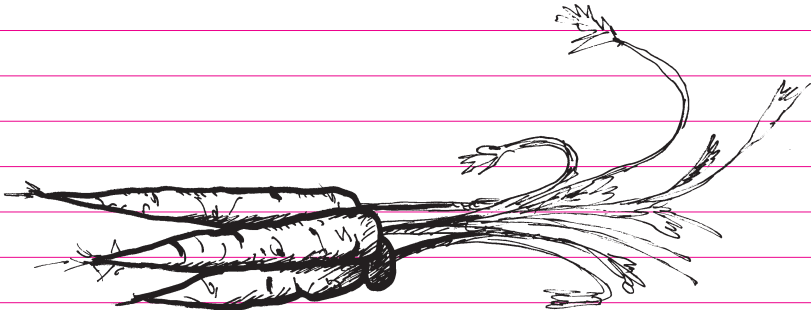
1 paradajz

1 manja glavica zelene salate

4 tvrdo kuvana jajeta

Skuvati karfiol i iskidati ga na cvetiće. Paradajz oljuštiti, očistiti od semenki i vode i seći na kockice. Zelenu salatu iseći na trake, a jaja na osmine. Sve preliti umakom od senfa, jogurta, majoneza, aleve paprike, soli i bibera.

Lepa je i šarena.



Zapečeno povrće

2-3 čena belog luka

2 glavice crnog luka

2 tikvice

1 crvena paprika

1 žuta paprika

2 paradajza

1 mala kesica čipsa

Sve povrće osim paradajza sipati u šerpu i na malo maslinovog ulja dinstati jedno 10 minuta, a onda dodati paradajz. Treba da ostane malo hrskavo. Jednu polovinu ove smese sipati u vatrostalnu posudu, prekriti listovima gauda (gusto), pa preko toga sipati ostatak. Malu kesicu čipsa izmrviti, pomešati sa rendanom gaudom i rasporediti preko povrća. Zapeći u rerni.

