

# Salata od kelja sa crnom lećom



# Salata od kelja sa crnom lećom

Sastojci za 4 osobe:

- 500g kelja
- 100g kuhane quinoe
- Zreli avokado
- 300g pečene butternut tikve
- 2 žlice sjemenki suncokreta
- 200g crne leće
- 100g svježeg kozjeg sira
- Mladi luk
- Bučino ulje
- Maslinovo ulje
- Limunov sok



NUTRIOM



# Salata od kelja sa crnom lećom

## Priprema:

- Butternut tikvu izrežite na kockice, začinite sa žlicom maslinova ulja i malo soli te ispecite u pećnici, 20-tak min na 200°C.
- Leću i quinou namočite prije kuhanja, isperite, ocijedite. Leću kuhajte u slanoj vodi 10-tak min, pa dodajte quinou i kuhajte još 10 min. Ocijedite od viška vode.
- Kelj narežite na trakice pa ga kratko blanširajte, avokado narežite na kockice, a mladi luk na kolutiće.
- Pomiješajte sve sastojke osim svježeg kozjeg sira i butternut tikve, začinite sa žlicom bučinog ulja i limunovim sokom
- Složite kockice butternut tikve i komadiće svježeg kozjeg sira na salatu.

