

JEŠPRENOVA SOLATA

Sestavine:

4 pesti ješprenja

slana voda

2 srednje velika paradižnika

1 [zelena](#) paprika

1 mala konzerva rjavega fižola

1 mala konzerva koruze

olivno olje, kis, sol

Pripomočki:

plastična posoda za pranje ješprena

posoda za kuhanje

noži

rezalne deske

žlica za mešanje

Postopek

Ješprenj operemo, nato ga skuhamo v vodi, ki jo osolimo.

Kuhan ješprenj odcedimo in ohladimo tako, da posodo z ješprenom damo v hladno vodo.

Paradižnik in papriko operemo, narežemo na kocke, dodamo fižol in koruzo. Mešanici dodamo ohlajen ješprenj.

Solato po okusu začinimo s soljo, olivnim oljem in kisom.