



Salata od zelenog pira

⌚ 45–60 Min   

Priprema

- 1 Skuhajte zeleni pir prema uputama na pakiranju. Zatim ocijedite pir i stavite ga u veliku zdjelu da se ohladi. Mrkvu i korijen artičoke ogulite i narežite na sitne ploške ili kockice.
- 2 Poriluk operite i narežite na sitne kolutiće. Povrće prelijte maslinovim uljem i začinite solju, paprom i začinskim biljem za salatu. Zatim sve rasporedite na lim za pečenje na koji ste prethodno stavili papir za pečenje. Pecite lagano u pećnici oko 15 minuta na 200°.
- 3 Poriluk dodajte tek zadnjih 5 minuta pečenja. U međuvremenu, možete pripremiti preljev. Da biste to učinili, jednostavno dobro pomiješajte sve sastojke u šalici.
- 4 U maloj tavi na srednjoj vatri dinstajte narezanu ljutiku na 2 žlice ulja.
- 5 Pomiješajte zeleni pir s povrćem iz pećnice, ljutikom i matovilcem u velikoj zdjeli. Pomiješajte s preljevom i posolite i popaprite.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Zelenog pira
2 kom	Ljutike
1 žlica	Maslinovog ulja
1 šaka	Matovilca
1 kom	Mrkva
1 kom	Korijen jeruzalemske artičoke
1 kom	Poriluk
2 žlice	Maslinovog ulja
1 žličica	♦ Začinsko bilje za salatu

Za preljev:

2 žličice	Maslinovog ulja
1 žlica	Jabučnog octa
1 žličica	Dijon senfa
1 žličica	Meda
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu

