



# Azijska salata od tikve s preljevom od limete i čilija

🕒 15–20 Min   

## Priprema

- 1 U mužaru smrvite čili, papar i sjemenke korijandra, a zatim dodajte cimet i sol.
- 2 Nožem za rezanje sira ili običnim nožem narežite tikvu na tanke listiće. Zagrijte smrvljene začine na maslinovom ulju u tavici. Dodajte tikvu i popržite.
- 3 Za pripremu preljeva: Pomiješajte sok i naribanu koricu jedne limete, sezamovo ulje i umak od soje. Sitno nasjeckajte češnjak, mladi luk i mali crveni čili. Dodajte šećer i pola čajne žličice kajenskog papra te dobro izmiješajte.
- 4 Servirajte još toplu tikvu na tanjure, prelijte preljevom i pospite listovima korijandra te poslužite.

## Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

0.5 kg	Muškatna tikva
2 kom.	Mlada luka
1 kom.	Češnjak češnjaka
2 kom.	Organske limete
1	Svežanj svježeg korijandra
1 kom.	Crvenog čilija, svježeg
1 čajna žličica	Smeđeg šećera
	Maslinova ulja
	Sezamova ulja
	Umaka od soje
1 čajna žličica	♦ Korijander u zrnu
1	♦
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 čajna žličica	♦ Papar šareni u zrnu
0.5 čajna žličica	♦ Bio Cimet mljeveni
1 čajna žličica	♦ ARCHIVE: Kajenski papar mljeveni

