

# 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. | Češanj 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 |