



Egzotična salata sa slanutkom

⌚ 25—30 Min 

Priprema

- 1 Kuhani slanutak dobro operite, svo povrće narežite na otprilike istu veličinu kao slanutak i posložite u veću zdjelu.
- 2 Na vrh stavite matovilac, grubo rezani indijski oraščić i razmravljeni salakis sir.
- 3 Preljev za salatu radite ovim redom: grčki jogurt za pripremu jela povežite prvo sa senfom i medom te miješajte dok se med ne otopi, potom dodajte sve ostale sastojke redom, promiješajte i začiniti salatu ukusnim umakom.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Kuhanog slanutka
80 g	Avokada
80 g	Cherry rajčica
80 g	Svježeg krastavca
50 g	Matovilca
80 g	Salakis sira
40 g	Indijskih oraščića

Dressing:

1.5 čajna žličica	Dijon senfa
1 jušna žlica	Meda
3 jušne žlice	Soka limete
1 čajna žlica	♦ Začinsko bilje za salatu
0.5 čajne žlice	♦ Začinsko bilje na provansalski
0.1 dcl	Sezamovog ulja
0.5 dcl	Maslinovog ulja
0.5 čajne žlice	♦ Himalajska sol
0.5 čajne žlice	♦ Papar šareni u zrnu

