



Grillezett római saláta

🕒 25—30 Perc 

Elkészítés

- 1 Először a salátaszíveket megmossuk és szárazra töröljük. Ezután félbevágjuk. Egy tálban összekeverjük az olívaolajat a görög fűszersóval és tarkaborssal. Bepácoljuk a salátaszívek félbevágott felületét, majd rövid ideig állni hagyjuk.
- 2 Közben elkészítjük a salsát. Az olíwabogyót, a hagymát, a koriandert és a bazsalikomot apróra vágjuk. Megmossuk az őszibarackot, és finom kockákra vágjuk. Ha mindezzel elkészültünk, összekeverjük a hozzávalókat.
- 3 A salátaszíveket egy kevés olívaolajon megpirítjuk. Ha szükséges, ismét megkenjük a páclével. Ezután a salátákat színesítjük salsával és krémsajttal, majd egy kis parmezánnal tálaljuk.

TIPP: Fogyasszuk friss kenyérrel.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4 fej	Római saláta
20 ml	Olívaolaj
	♦ Tarkabors, egész
50 g	Parmezán (reszelt)
8 evőkanál	Krémsajt
	♦ Görög fűszersó

Salsa:

3 db	Őszibarack
60 g	Fekete olíwabogyó
0.5 fej	Fehér hagyma
0.5 csokor	Koriander
0.5 csokor	Bazsalikom

