



Hrskava salata od kestena

🕒 35—45 Min   

Priprema

- 1 Kockice slanine popržite u tavi na malo otopljenog maslaca. Uzmite 3 zdjele, jednu napunite brašnom, jednu umućenim jajetom i jednu panko krušnim mrvicama.
- 2 Kestene uvaljajte u brašno, zatim u smjesu od jaja i na kraju u panko krušne mrvice.
- 3 U lonac dodajte biljno ulje visine oko 4 cm i pržite kestene na vrućem ulju dok ne postanu hrskavi. Zatim ocijedite na kuhinjskom papiru.
- 4 Krušku operite i narežite na trakice. Zatim operite i narežite zelenu salatu.
- 5 Za dressing, sve sastojke dobro izmiješajte u šalici. Poslužite salatu sa svim sastojcima i prelijte dresingom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Radič
1 kom	Frisee zelena salata
100 g	Kestena (kuhanih i oguljenih)
1 kom	Jaje
60 g	Panko krušnih mrvica
6 žlica	Brašna
500 ml	Biljnog ulja
6 žlica	Slanine (narezane na kockice)
2 žlice	Maslca
1 šalica	Grožđa (crveno i zeleno)
150 g	Plavog sira po izboru

Za dressing:

5 žlica	Maslinovog ulja
3 žlice	Balzamičnog octa
1 žlica	Dijon senfa
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
1 žlica	♦ Začinsko bilje za salatu
1 žličica	Meda

