



Салата с радичио, бекон и кестени

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Радичио
1 бр.	Зелена салата
1 бр.	Круша
1 ч.ч.	Грозде
150 g	Синьо сирене
6 с.л.	Бекон
2 с.л.	Масло

За кестените

100 g	Кестени (приготвени и обелени)
1 бр.	Яйце
60 g	Галета
6 с.л.	Брашно
500 ml	Растително олио

За гресинга

5 с.л.	Зехтин
3 с.л.	Балсамов оцет
1 с.л.	Дижонска горчица
1 ч.л.	Мед
	♦ Хималайска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
	♦ Рустикана

- 1 Опържете кубчетата бекон с маслото.
- 2 Пригответе в три отделни купи брашно, галета и разбитото яйце. Оваляйте кестените в брашното, след това в яйцето и накрая в галетата.
- 3 Загрейте олиото в тиган – трябва да покрие поне 4 см в дълбочина. Опържете кестените и ги оставете върху кухненска хартия, за да попие мазнината.
- 4 Измийте крушата и я нарежете на тънки лентички. Измийте зелената салата и радичиото и ги нарежете.
- 5 Разбъркайте всички необходими съставки за гресинга.
- 6 Аранжирайте салатата в купа с останалите съставки. Овкувете с гресинга и поднесете!

