



# 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!

