



Romaine grill salata sa salsa umakom

🕒 – Min 🍷🍷🍷

Priprema

- 1 Srca zelene salate operite i osušite, potom ih prepolvite. U posudi pomiješajte maslinovo ulje s Kotányi Provansalskom mješavinom začinskog bilja i solju. Začinjeno maslinovo ulje dodajte na salatu i ostavite da odstoji.
- 2 U međuvremenu pripremite salsu. Masline i luk sitno nasjeckajte kao i svježi bosiljak. Breskve operite i narežite na sitne kockice pa pomiješajte sve sastojke.
- 3 Srca salate kratko prepecite na tavi, a po potrebi ih i premažite s još začinjenog maslinovog ulja. Zatim salatu prelijte salsom i krem sirom. Ukrasite s parmezanom, te poslužite uz svježi kruh.

Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Srca Romaine salate
20 ml	Maslinovog ulja
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
50 g	Naribanog parmezana
8 žlica	Krem sira
1 prstohvat	♦ Provansalsko začinsko bilje

Za Salsa umak:

3 kom	Breskve
60 g	Crnih maslina
0.5 kom	Bijelog luka
	Svježi bosiljak

