



Solatna skleda z jabolčnim čipsom

⌚ 10–15 Min 

Priprava

- 1 Priprava preliva: Grški jogurt zmešajte z vsemi ostalimi sestavinami.
- 2 Operite sadje in zelenjavo. Ledenko natrgajte na posamezne liste in jih kot prve položite na dno skleda.
- 3 Po ledenki nadevajte rukolo. Z nožem za lupljenje zelenjave narežite kumaro na tanke trakove in jih dajte v skledo.
- 4 Mlado čebulo narežite na tanke rezine in potresite po solati. Marelicam odstranite koščice, nato pa jih narežite na manjše kose ter skupaj z borovnicami razdelite po solati.
- 5 S prsti nadrobite sir feta in ga potresite ob notranjem robu skleda.
- 6 Na koncu po solati potresite jabolčni čips ter postrezite s prelivom kot prilogo.

Sestavine 1 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za solato

100 g	Ledenke
100 g	Rukole
4 cele	Marelíce
50 g	Kumare
20 g	Borovnic
40 g	Sira feta
1 cela	Mlada čebula

Za preliv

710 g	Grškega jogurta
1 žlička	Limoninega soka
1 žlica	Oljčnega olja
1 cel	Majhen strok česna
1 žlička	Svežega drobnjaka
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

Za posip

25 g	♦ Jabolčni čips
------	-----------------

