



Salată de linte Beluga cu piersică și brânză feta

🕒 20–25 Min.   

Pregătire

- 1 Lasă linta pe foc până începe să fierbă într-o oală cu apă și sare și prepar-o până devine moale, conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Între timp, spală roșii cherry și taie-le în patru.
- 2 Taie brânza feta în cubulete, apoi amestec-o cu 2 linguri de ulei de măslini și oregano.
- 3 Clătește ceapa de primăvară și tai-o în rondele subțiri.
- 4 Spală piersicile, scoate-le sâmburii și taie-le în felii subțiri. Încălzește puțin ulei de măslini într-o tigaie non-adherentă și prăjește bucătile de piersică până se călesc bine.
- 5 Toarnă linta fiartă și adaugă roșiiile, bucătile de feta și presară inele de ceapă într-un bol. Adaugă oțetul balsamic și un strop de ulei de măslini și amestecă-le bine. Asezonează după gust cu sare și piper măcinat proaspăt.
- 6 Așază salata pe platou, decorează cu felii de piersică și servește-o caldă.

Ingrediente 3 Portii

◆ = Kotányi Produkte

400 g	Linte Beluga
2 bucată	Piersici
200 g	Brânză feta
1 bucată	Ceapă verde
250 g	Roșii cherry
6 lingură	Oțet balsamic
	Ulei de măslini, extra virgin
1 lingurită	◆ Bio oregano mărunțit
1 un vârf de cuțit	◆ Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	◆ Piper negru boabe

