

Salată de linte Beluga cu piersică și brânză feta

20–25 Min.

Pregătire

1. Lasă lintea pe foc până începe să fiarbă într-o oală cu apă și sare și prepar-o până devine moale, conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Între timp, spală roșiile cherry și taie-le în patru.
2. Taie brânza feta în cubulețe, apoi amestec-o cu 2 linguri de ulei de măsline 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 măsline într-o tigaie non-aderentă și prăjește bucățile de piersică până se călesc bine.
5. Toarnă lintea fiartă și adaugă roșiile, bucățile de feta și presară inele de ceapă într-un bol. Adaugă oțetul balsamic și un strop de ulei de măsline 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 Porții

= 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 măsline, extra virgin
1 linguriță	Bio oregano mărunțit
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru boabe