



Salata od bundeve i jabuke s hrskavom heljdom

⌚ 40–45 Min   

Priprema

- 1 U prvom koraku pećnicu zagrijte na 220°. Narežite bundevu na tanke kriške. Jabuku operite i također izrežite na kriške. Pomiješajte malo maslinovog ulja s koprom i češnjakom.
- 2 U sljedećem koraku kriške bundeve premažite mješavinom ulja, a zatim ih stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Stavite u pećnicu i pecite 10 minuta.
- 3 Nakon 10 minuta dodajte kriške jabuke i ponovno sve vratite u pećnicu na još 10 minuta.
- 4 U međuvremenu pripremite hrskavu heljdu. Heljdu operite, stavite u lonac i prokuhajte s 250 ml vode i malo soli. Pokrijte i ostavite na isključenoj ploči cca. 20 minuta.
- 5 Zagrijte malo ulja na tavi i popržite heljdu. Začinite s malo soli i peršinom. Salatu operite i posušite.
- 6 Kriške bundeve posolite i pustite da odstoje neko vrijeme. Za preljev pomiješajte maslinovo ulje, jabučni ocat, med, soli i papra.
- 7 Na kraju pomiješajte sve sastojke i začinite preljevom.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Bundeve
1 kom	Jabuka
150 g	Matovilca
125 g	Heljde
250 ml	Vode
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 čajna žličica	Meda
1 jušna žlica	♦ Bio Peršin usitnjeni
2 jušne žlice	♦ Kopar usitnjeni
1 čajna žličica	♦ Bio Češnjak u granulama

