



Salata od cikle i jabuke

🕒 30–35 Min   

Priprema

- 1 Ogulite jabuke, izvadite sredinu i narežite na kriške. Kratko popržite na tavi s dvije jušne žlice ulja, izvadite iz tave i stavite sa strane.
- 2 Narežite ciklu te i nju popržite na tavi. Začinite solju, paprom i 2 žlice Kotányi začinskog bilja za salatu te pržite nekoliko sekundi. Izvadite iz tave.
- 3 Napravite preljev od jogurta. Dodajte Kotányi začinskog bilja za salatu, kurkume, češnjaka u granulama, meda i soka jedne naranče te posolite po želji.
- 4 Grubo nasjeckajte bademe. Operite i natrgajte listove salate.
- 5 Poslužite salatu, ciklu i jabuke na tanjur te prelijte preljevom i posipajte nasjeckanim bademima. Poslužite s kruhom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

3 kom	Jabuke
3 kom	Cikle, kuhane
40 g	Badema
2 kom	Srca zelene salate
2 jušne žlice	♦ Začinsko bilje za salatu
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

Za preljev

100 g	Jogurta
1.5 čajna žličica	Meda
1 kom.	Naranče
2 jušne žlice	♦ Začinsko bilje za salatu
1 čajna žličica	♦ Kurkuma mljevena
0.5 čajne žličice	♦ Bio Češnjak u granulama
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

