



Salata od jagoda i šparoga

🕒 20–30 Min   

Priprema

- 1 Operite šparoge i odrežite vrhove. Ljuštilicom narežite stabljike na tanke trakice. Dodajte trakice šparoga i sve sastojke preljeva u staklenu posudu koja se može nepropusno zatvoriti i protresite. Zatim ostavite sa strane.
- 2 Operite rukolu i stavite je u veliku zdjelu. Narežite jagode na polovine i dodajte rukoli.
- 3 Marinirajte vrhove šparoga u maslinovom ulju i začinskoj soli Pečenje na žaru te pecite na grill tavi da lagano posmeđi.
- 4 Prelijte preljev i trakice šparoga preko rukole i jagoda, pomiješajte te ukasite vršcima šparoga s roštilja i poslužite.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Rukole
150 g	Jagoda
500 g	Šparoga
1 čajna žličica	Maslinova ulja
1 čajna žličica	♦ Pečenje na žaru mješavina začina

Za preljev

3 jušne žlice	Maslinova ulja
2 jušne žlice	Limunova soka
2 čajne žličice	Meda
1 kom.	Luka, narezanog na kockice
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni mljeveni

