



Salata od mungo graha, breskve i feta sira

🕒 20–25 Min 🍲 🍲 🍲

Priprema

Sastojci 3 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

| | |
|-----------------|------------------------------------|
| 400 g | Mungo graha |
| 2 kom. | Breskvi |
| 200 g | Feta sira |
| 1 kom. | Mladi luk |
| 250 g | Cherry rajčica |
| 6 jušnih žlica | Balzamičnog octa |
| | Maslinova ulja, ekstradjevičanskog |
| 1 čajna žličica | ◆ BIO Origano |
| 1 prstohvat | ◆ Morska sol gruba |
| 1 prstohvat | ◆ Papar crni zrno |

- 1 Zakuhajte grah u posudi s posoljenom vodom i kuhajte prema uputama na pakovanju dok ne omekša. U međuvremenu operite cherry rajčice i razrežite ih na četvrtine.
- 2 Narežite feta sir na kockice te pomiješajte s dvije jušne žlice maslinova ulja i origanom.
- 3 Operite mladi luk i narežite na tanke kolutiće .
- 4 Operite breskve, izvadite koštice i narežite na tanke kriške. Zagrijte мало maslinova ulja u tavi s neprianjajućim slojem i popržite kriške breskve da dobiju lijepu boju.
- 5 Kuhani grah, komadiće feta sira i kolutiće mladog luka prebacite u zdjelu. Dodajte balzamični ocat i мало maslinova ulja te dobro promiješajte. Začinite morskom solju i svježe mljevenim paprom po želji.
- 6 Servirajte salatu, ukrasite kriškama breskve i poslužite toplo.

