



Salata od mungo graha, breskve i feta sira

🕒 20–25 Min   

Priprema

- 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 malo 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 malo maslinova ulja te dobro promiješajte. Začinite morskou soli i svježe mljevenim paprom po želji.
- 6 Servirajte salatu, ukasite kriškama breskve i poslužite toplo.

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 Origan
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

