



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kom	Zelene tikvice
2 kom	Žute tikvice
200 g	Ricotte
1 čajna žličica	♦ Ružmarin sjeckani
1 kom	Češanj češnjaka
0.5 kom	Svježeg limuna
4 jušne žlice	Maslinovog ulja
1 vrećica	Čipsa od jabuke
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

Salata od tikvica s čipsom od jabuka i ružmarina

⌚ 30–35 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Prvo operite tikvice i uklonite peteljku. Tikvice narežite na trake debljine oko 5 milimetara. Zatim ogulite češanj češnjaka i narežite ga na vrlo sitne ploške.
- 2 Svježu mentu operite i također ju vrlo sitno nasjeckajte. Posolite i popaprite tikvice, a vodu od tikvica obrišite ubrus papirom. U tavu stavite malo maslinovog ulja i zagrijte ga.
- 3 Na tavu stavite tikvice i dodajte malo češnjaka. Trake tikvica dobro popržite s obje strane. Pržene tikvice ocijedite na komadu ubrus papira te zatim stavite na tanjur.
- 4 Uzmite pripremljeni tanjur i između tikvica rasporedite malo ricotta sira. Dodajte malo svježeg limunovog soka i maslinovog ulja te začinite solju i paprom.
- 5 Ukrasite sa sitno nasjeckanom mentom i čipsom od jabuke kojem dodajte žličicu ružmarina. Uživajte!

