

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

4 inimi	Salată romană
20 ml	Ulei de măsline
1 praf	Kotányi Sare de mare, râșniță
50 g	Parmesan dat prin răzătoare
8 linguri	Cremă de brânză
1 praf	Kotányi Verdețuri de Provence

Salsa:

3	Piersici
60 g	Masline negre
O jumătate	Ceapă albă
O jumătate	Legătură de Coriandru
O jumătate	Legătură de Busuioc

Salată prăjită cu salsa de piersici

25–30 Min.

Pregătire

1. Se spală și se usucă inimile de salată. Apoi tăiați în jumătate. Într-un castron, amestecați uleiul de măsline cu verdețurile de Provence. Marinați suprafața tăiată a inimii de salată verde și apoi lăsați la infuzat.
2. Între timp se pregătește salsa. Măslinele, ceapa, coriandrul și busuiocul se toacă mărunt. Se spală piersicile și se taie cubulețe fine. Amestecați ingredientele împreună.
3. Se călesc inimile de salată verde. Ungeți din nou cu marinadă dacă este necesar. Acoperiți jumătățile de salată cu salsa și cremă de brânză. Decorați cu parmezan și savurați cu pâine proaspătă.