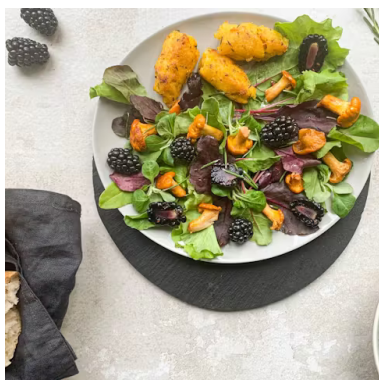




Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g Lisnate salate

400 g Lisičarki

300 g Kupina

2 jušne žlice Ulja

Za preljev

2 jušne žlice Balzamičnog octa

4 jušne žlice Maslinova ulja

2 jušne žlice Dijon senfa

1 prstohvat ♦ Morska sol gruba

1 prstohvat ♦ Papar šareni u zrnu

Za palentu

700 ml Povrtnog temeljca

700 ml Zobenog mlijeka

400 g Palente

100 g Parmezana

1 jušna žlica Maslaca

1 prstohvat ♦ ARCHIVE: Kajenski
papar mljeveni

Salata s lisičarkama i začinjenom palentom

🕒 20–30 Min 🍷🍷🍷

Priprema

- 1 Za pripremu palente: Zakuhajte jednu čajnu žličicu Kotányi začinskog bilja s povrtnim temeljcem i zobenim mlijekom. Čim počne kipjeti, pažljivo umiješajte palentu u kipuću tekućinu.
- 2 Sada kuhajte palentu na niskoj temperaturi. Preporučujemo vam da cijelo vrijeme miješate da biste spriječili da se palenta zalijepi za dno posude i zagori. Nakon približno 20 minuta palenta bi morala biti skuhana i spremna.
- 3 Dok se palenta kuha: naribajte parmezani umiješajte ga nakon 20 minuta. Začinite palentu Kotányi Solju i Kotányi Kajenskim paprom po želji, a zatim ostavite da se ohladi u zdjeli. Po mogućnosti ostavite je u hladnjaku preko noći.
- 4 Salatu dobro operite i složite na tanjur. Ukrasite kupinama.
- 5 Sad pomiješajte sve sastojke preljeva i odložite na stranu za kasnije. Dobro operite lisičarke tekućom vodom i osušite tapkajući suhim papirnatim ručnikom. Zagrijte malo ulja u tavi i popržite lisičarke. Začinite prstohvatom Kotányi Pappa i Kotányi Morske soli.
- 6 Rukom oblikujte knedle od palente. Ne moraju sve knedle biti jednake! Zagrijte maslac na tavi i popržite knedle s obje strane do zlatnožute boje.
- 7 Ukrasite salatu lisičarkama i domaćim preljevom. Na tanjur stavite i knedle od palente i uživajte.

