



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Ostataka mesa s roštilja
2 šake	Zelene salate
1 kom	Kukuruz
1 kom	Krastavac
10 kom	Cherry rajčice (crvene i žute)
1 kom	Crveni luk

Za dressing:

2 žlice	Limunovog soka
1,5 žlica	Meda
2 žlice	Maslinovog ulja
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 žlica	♦ Začinsko bilje za salatu

Salata s ostacima mesa s roštilja

⌚ 25–30 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Cherry rajčice operite i prepolovite. Luk ogulite i narežite na vrlo fine trakice. Zelenu salatu operite i ocijedite. Narežite krastavac na fine i tanke trakice. Narežite kukuruz.
- 2 Pripremite ostatke mesa. Ili narežite na trakice (odresci, kotleti) ili natrgajte vilicom.
- 3 Sada možete pripremiti dressing. Sve sastojke dobro izmiješajte u šalici.
- 4 Na tanjur dodajte zelenu salatu, rajčice i povrće te po tome također rasporedite meso. Začinite dressingom i uživajte.

