



## Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| 5 kom         | Kriški slanine             |
| 150 g         | Svježih prokulica          |
| 3 jušne žlice | Maslinovog ulja            |
| 1 kom         | Jabuka                     |
| 1 kom         | Limun                      |
| 40 g          | Gorgonzola sira            |
| 2 jušne žlice | Vode                       |
| 1 jušna žlica | Maslinovog ulja            |
| 1 jušna žlica | Balzamičnog octa           |
| 1 prstohvat   | ♦ Dimljena sol             |
| 1 prstohvat   | ♦ Papar šareni u zrnu      |
| 1 jušna žlica | ♦ Začinsko bilje za salatu |

# Salata s pečenim prokulicama i gorgonzola sirom

🕒 20–25 Min 

## Priprema

- 1 Pećnicu zagrijte na 170°C. Na papirom obložen lim za pečenje stavite slaninu i pecite u pećnici oko 10 minuta.
- 2 U međuvremenu prokulice očistite, a zatim blanširajte u slanoj vodi 10 minuta. Kad se ohlade prerežite ih na pola.
- 3 Jabuku ogulite, očistite te narežite na sitne ploške i kratko popržite na maslinovom ulju.

**SAVJET:** Ovisno o željenom okusu koji želite postići, jabuku možete karamelizirati s malo šećera i naribanom koricom limuna.

- 4 Zatim stavite malo maslinovog ulja u tavu, zagrijte ga i pržite prokulice. Začinite solju i paprom.
- 5 Za preljev u šalici pomiješajte vodu, maslinovo ulje, balzamični ocat s Kotányi začinskim biljem za salatu i malo soli.
- 6 Poslužite baby špinat s prokulicama te dodajte preljev, jabuke, mrvice sira i kriške slanine.

