



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.

