



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Staklenih rezanaca
1 kom	Svježi mango
0.5 kom	Krastavca
2 kom	Mladog luka
1 šaka	Klice graha
200 g	Mahuna graška
1 šalica	Svježe mente
1 šalica	Svježeg korijandera
2 jušne žlice	Sjemenki sezama
30 g	Čipsa od jabuke
1 jušna žlica	♦ Začinsko bilje za salatu
2 jušne žlice	Sezamovog ulja
4 jušne žlice	Vode
4 jušne žlice	Octa

Salata sa staklenim rezancima i mentom

🕒 20–25 Min 

Priprema

- 1 Staklene rezance pripremite prema uputama na pakiranju. Zatim gotove staklene rezance isperite hladnom vodom i ocijedite ih u situ.
- 2 Mahune graška stavite u kipuću slanu vodu i lagano pirjajte 4 minute, a zatim ih ocijedite. Krastavac i mladi luk narežite na komade i kriške. Svježu mentu i korijander sitno nasjeckajte.
- 3 Ogulite mango i narežite na sitne trakice. Za preljev pomiješajte Kotányi začinsko bilje za salatu s vodom, sezamovim uljem i octom u šalici.
- 4 U zdjeli pomiješajte staklene rezance s dressingom. Rasporedite staklene rezance na tanjur i ukasite svježim sastojcima.
- 5 Dodajte malo hrskavosti salati uz čips od jabuke!

