



Сотирана салата романа с плодова салца

⌚ 25—30 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Салата Романа (сърца)
20 ml	Зехтин
	♦ Морска сол
50 g	Настърган пармезан
8 с.л.	Крема сирене
	♦ Билки по гръцки

За плодовата салца

3 бр.	Праскови
60 g	Черни маслини
½ бр.	Кромид лук
½ връзка	Магданоз
½ връзка	Босилек

- 1 Измийте и подсушете салатата. Нарежете наполовина.
- 2 В купа разбъркайте зехтина със сол на вкус и мелничката Средиземноморска шарена сол на Kotányi. Намажете нарязаната страна на салатите с маринатата и оставете настрана.
- 3 Пригответе салцата като нарежете ситно маслините, лука, магданоза и босилека. Измийте прасковите и ги нарежете на кубчета. Разбъркайте всички необходими съставки за салцата.
- 4 Сотирайте салатите леко на тиган. Намажете отново с маринатата, ако е необходимо.
- 5 Наредете салатите по чиниите, намажете с крема сирене и завършете със салцата отгоре.

СЪВЕТ: Поднесете с багети и поръсете с настърган пармезан.

