



Solata iz beluga leče z breskvami in sirom feta

🕒 20–25 Min   

Priprava

- 1 V kozici osoljene vode zavrite lečo in jo po navodilih na embalaži mehko skuhajte. Medtem operite češnjeve paradižnike in jih narežite na četrtine.
- 2 Sir feta narežite na kocke ter zmešajte z 2 žlicama oljčnega olja in origanom.
- 3 Mlado čebulo splaknite in narežite na tanke obročke.
- 4 Breskvi operite, odstranite koščici in narežite na tanke krlje. V neoprijemljivi ponvi segrejte malo oljčnega olja in popražite krlje breskev, dokler ne dobijo lepih sledi od pečenja.
- 5 Gotovo lečo odcedite na cedilu ter skupaj s paradižnikom, koščki sira feta in obročki mlade čebule dajte v skledo. Dodajte balzamični kis in kanček oljčnega olja ter dobro premešajte. Po okusu začinite s soljo in sveže mletim poprom.
- 6 Solato naložite na krožnike, okrasite s krlji breskev in toplo postrezite.

Sestavine 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Beluga leče
2 celi	Breskvi
200 g	Sira feta
1 cela	Mlada čebula
250 g	Češnjevih paradižnikov
6 žlic	Balzamičnega kisa
	Ekstra deviško oljčno olje
1 žlička	Ekstra deviško oljčno olje
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

