



Solata iz jagod in špargljev

🕒 20–30 Min   

Priprava

- 1 Šparglje operite in jim odrežite konice. Z nožem za lupljenje zelenjave narežite stebila na tanke trakove. Slednje skupaj z vsemi sestavinami za preliv dajte v stekleno posodo, ki jo je mogoče zapreti, in dobro pretresite. Nato postavite na stran.
- 2 Rukolo operite in dajte v veliko skledo. Jagode razpolovite in dodajte rukolo.
- 3 Konice špargljev marinirajte z oljčnim oljem in začimbno mešanico s soljo za žar ter pražite v ponvi za žar, dokler rahlo ne porjavijo.
- 4 Rukolo in jagode polijte s prelivom in obložite s trakovi špargljev, nato pa premešajte in okrasite z na žaru pečenimi konicami špargljev. Postrezite.

Sestavine 2 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

200 g	Rukole
150 g	Jagode
500 g	Špargljev
1 žlička	Oljčnega olja
1 žlička	🔥 Žar, začimbna mešanica s soljo

Za preliv

3 žlice	Oljčnega olja
2 žlici	Limoninega soka
2 žlički	Medu
1 cela	Sesekljana čebula
1 ščepec	🔥 Morska sol jodirana
1 ščepec	🔥 Popper črni mleti

