



Šumska salata

⌚ 20–25 Min 

Priprema

- 1 Salatu operite i usitnite, krušku, ciklu, rotkvicu narežite na tanke ploške, kuhanu tikvu narežite na manje kocke.
- 2 Sve sastojke povežite u zdjeli, po vrhu pospite s orasima i brusnicama.
- 3 Preljev za salatu radite ovim redom: ulite jabučni ocat u zdjelu, dodajte začine i senf, postepeno dodavajte ulje dok energično miješate pjenjačom.
- 4 Sve sastojke povežite s dressingom te servirajte u prigodnu zdjelu.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Lollo rosso salate
60 g	Kruške
60 g	Kuhane cikle
40 g	Kuhane muškatne tikve
25 g	Sušenih brusnica
25 g	Pekan oraha
10 g	Rotkvica

Dressing:

0.8 dcl	Maslinovog ulja
0.5 čajne žlice	Dijon senfa
1 čajna žlica	♦ Začinsko bilje na provansalski
0.5 čajne žlice	♦ Morska sol gruba
0.5 čajne žlice	♦ Papar šareni u zrnu

