



Sveža solata z jagodami, redkvico in burrato

🕒 20–30 Min

Priprava

- 1 Najprej naribajte limonino lupinico, nato pa ožamite polovice limon. Solato operite. Operite tudi jagode in jih narežite na polovice ali četrtnine.
- 2 Redkvice operite in narežite na polovice ali četrtnine.
- 3 Za pripravo preliva v skodelici zmešajte gorčico, limonin sok, med in mediteranska zelišča. Primešajte oljčno olje in po okusu solite.
- 4 Solato zmešajte z jagodami in redkvicami in prelitje s prelivom.
- 5 Burrato natrgajte in jo stresite po solati. Solata je odlična s svežo bageto.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Jagod
200 g	Divje solate
75 g	Redkvice
2 kosa	Burrate
1 žlička	Gorčice
3 žlice	Oljčnega olja
1	Limona
1 žlička	Medu
1 žlička	♦ Mediteranska zelišča
1 ščepec	♦ Poper črni celi

