



Tatarec iz rdeče pese s himalajsko soljo

🕒 20–30 Min   

Priprava

- 1 Rdeči pesi narežite na drobne kocke.
- 2 Pomešajte z brusnično marmelado in 2 žlicama kreše. Nato po okusu začinite s himalajsko soljo in poprom iz mlinčkov.
- 3 Servirajte na krožniku ter okrasite z 1 žlico kreše in orehi.
- 4 Krožnik po okusu okrasite z balzamičnim prelivom. Videz je čudovit, okus pa izjemen.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Kuhani rdeči pesi
2 žlici	Brusnične marmelade
4	Orehi
3 žlice	Sveže kreše
1 ščepec	♦ Sol himalajska
1 ščepec	♦ Poper pisani celi

