



Салата с тиквички и ябълка

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Зелени тиквички
2 бр.	Жълти тиквички
200 g	Рикота
Шена	Ментови листа
1 скилугка	Чесън
½	Лимон
4 с.л.	Зехтин
40 g	Ябълков чипс
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
	♦ Розмарин, едро нарязан

- 1 Измийте тиквичките и ги нарежете на тънки лентички (5 mm дебели). Обелете чесъна и също нарежете на тънки резенчета. Измийте ментовите листа и нарежете на ситно.
- 2 Овкусете тиквичките със сол и пипер и внимателно ги попейте или изстискайте, за да са възможно най-сухи.
- 3 Загрейте малко зехтин в тиган и наредете тиквичките. Добавете малко чесън, поръсете с розмарин и пържете още малко. Поставете тиквичките върху кухненска хартия, за да поеме мазнината. Повторете докато не опържите всички тиквички.
- 4 Наредете тиквичките в чиния, поставяйки по малко рикота на места между тях. Изстискайте малко лимонов сок отгоре и овкусете със зехтин, сол и пипер.
- 5 Гарнирайте с ментови листа и поръсете ябълков чипс отгоре.

