



# Салата с тиквички и ябълка

⌚ 30–35 Минути   

## Подготвка

- 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.
- Овкусете тиквичките със сол и пипер и внимателно ги попийте или изстискайте, за да са възможно най-сухи.
- 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 попие мазнината. Повторете докато не опържите всички тиквички.
- Наредете тиквичките в чиния, поставяйки по малко рукота на места между тях. Изстискайте малко лимонов сок отгоре и овкусете със зехтин, сол и пипер.
- Гарнирайте с ментови листа и поръсете ябълков чипс отгоре.

## Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

2 бр.	Зелени тиквички
2 бр.	Жълти тиквички
200 g	Рукома
Шепа	Ментови листа
1 складка	Чесън
½	Лимон
4 с.л.	Зехтин
40 g	Ябълков чипс
	◆ Морска сол
	◆ Пипер меланж на зърна
	◆ Розмарин, едро нарязан

