

SALATA SA ZLATIBORAC TANKOM SLANINOM I CVEKLOM



SASTOJCI ZA JEDNU PORCIJU:

Lola roso 30g

Lola bjanko 30g

Rukola 40g

“Zlatiborac tanka slanina” 80g

Cvekla 60g

Pistaći 20g

Mladi sir (rikota ili sličan) 40g

Maslinovo ulje 0,02dl

Limunov sok 0,02dl

Morska so 2g

Način pripreme:

Stavite vodu da prokuva, odvojite belance i posolite. Uzmite malo vode u kutlaču, sipajte u nju belance, pa kutlaču sasvim polako uronite u vrijuću vodu. Ostavite 6 minuta da se belance tvrdo skuva u komadu. “Zlatiborac tanku slaninu” ispržite na tiganju sa obe strane, pa je ostavite da se ocjedi višak masnoće. Kuvajte cveklu dok ne omekša i isjecite je na kolutove, pa i nju ispržite. Salatu i rukolu iscjepkajte na komade veličine zalogaja i pomješajte sa limunovim sokom i maslinovim uljem. Stavite je na sredinu velikog plitkog tanjira, pa preko nje složite cveklu, posolite, a zatim rasporedite po svemu “Zlatiborac tanku slaninu” koja bi do tada već trebala da je postala hrskava. Kašičicom izdvojte komadiće sira i ravnomjerno rasporedite na salatu, a pistaće izgnječite i pospite preko celog aranžmana.

“Zlatiborac tanka slanina” nema hrskavicu I ima specifičan odnos soli I ukusa najboljeg mesa. Uz oštar ukus rukole, sočnu hrskavost zelene salate I neočekivan ukus pistaća, stvoriće svježiu I upečatljivu kombinaciju za savremen, lagan, ali hranljiv obrok.