AutorKatarina Đozović

ShareTweetSaveEmail
1

Ljubavna romansa iz vrta provjereno odusevljava i najvece skeptike, one koji sumnjaju u slasne slane kombinacije s jagodama i ostalim blagodatima iz vrta, a zaboravljaju da je uz zvjezda majonezu sve moguce. Ove osvjezavajuce salate su pravi proljetno-ljetni zaljubljeni ples nadopunjujucih okusa.
Za pripremu je potrebno skuhati jaja u tvrdo (10min) te dobro ohladiti, oguliti i prepoloviti. Izdubljene polovice zutanjka dobro izmjesati s velikom zlicom majoneze i malo maslinovog ulja te par kapi limuna. Zaciniti sa malo soli i papra te u jednu polovicu dodati sitno sjeckani vlasac, a u drugu par kapi sriracha umaka i jako mali prstohvat chilly-a. Neposredno prije posluzivanja napuniti kosarice bijelanjka zacinjenim punjenjem.
Fetice suhomesnatog proizvoda - sudjuka izrezati na manje komade (cetvrtine) i preprziti na suhoj tavici dok ne postanu hrskave kao chips.
Umak od jagoda: 6-7 jagoda sa velikom zlicom majoneze i sokom pola manjeg limuna izblendati stapnim mikserom. Dodati 1/2 male zlicice meda.
Umak od bosiljka: 8-10 listova bosiljka s velikom zlicom majoneze, 1 zlicom maslinovog ulja i malo limunovog soka izmiksati stapnim mikserom i zaciniti.
Posloziti salate i posluziti :
- jedna salata s jagodama i orasima te preljevom od jagoda i bosljka
-druga salata s punjenim zacinjenim jajima, hrskavim cipsom od sudjuka i sirom.

Ljubavna romansa iz vrta

4 kom. jaja
1 kom. salate po izboru (kristalka i mladi listovi cikle)
12 jagoda
1 manja vezica bosiljka
8 fetica suhomesnatog proizvoda (sudjuk ili po izboru)
8 feta tvrdog sira po izboru
50 g Zvjezda majoneze
3 žlica maslinovog ulja
malo vlasca
malo pikantnih zacina - sriracha & chilly
1 limun
½ čajna žličica meda
4 oraha

NAMIRNICE

4 kom. jaja
1 kom. salate po izboru (kristalka i mladi listovi cikle)
12 jagoda
1 manja vezica bosiljka
8 fetica suhomesnatog proizvoda (sudjuk ili po izboru)
8 feta tvrdog sira po izboru
50 g Zvjezda majoneze
3 žlica maslinovog ulja
malo vlasca
malo pikantnih zacina - sriracha & chilly
1 limun
½ čajna žličica meda
4 oraha

Način pripreme

1

Ljubavna romansa iz vrta provjereno odusevljava i najvece skeptike, one koji sumnjaju u slasne slane kombinacije s jagodama i ostalim blagodatima iz vrta, a zaboravljaju da je uz zvjezda majonezu sve moguce. Ove osvjezavajuce salate su pravi proljetno-ljetni zaljubljeni ples nadopunjujucih okusa.
Za pripremu je potrebno skuhati jaja u tvrdo (10min) te dobro ohladiti, oguliti i prepoloviti. Izdubljene polovice zutanjka dobro izmjesati s velikom zlicom majoneze i malo maslinovog ulja te par kapi limuna. Zaciniti sa malo soli i papra te u jednu polovicu dodati sitno sjeckani vlasac, a u drugu par kapi sriracha umaka i jako mali prstohvat chilly-a. Neposredno prije posluzivanja napuniti kosarice bijelanjka zacinjenim punjenjem.
Fetice suhomesnatog proizvoda - sudjuka izrezati na manje komade (cetvrtine) i preprziti na suhoj tavici dok ne postanu hrskave kao chips.
Umak od jagoda: 6-7 jagoda sa velikom zlicom majoneze i sokom pola manjeg limuna izblendati stapnim mikserom. Dodati 1/2 male zlicice meda.
Umak od bosiljka: 8-10 listova bosiljka s velikom zlicom majoneze, 1 zlicom maslinovog ulja i malo limunovog soka izmiksati stapnim mikserom i zaciniti.
Posloziti salate i posluziti :
- jedna salata s jagodama i orasima te preljevom od jagoda i bosljka
-druga salata s punjenim zacinjenim jajima, hrskavim cipsom od sudjuka i sirom.

Ljubavna romansa iz vrta

Ljubavna romansa iz vrta
NAMIRNICENačin pripreme