

Ostale recepte pronađite na:

<https://www.dm.rs/inspiracija-i-saveti/za-entuzijaste-u-kuvanju-i-one-koji-brinu-o-ishrani>



PROIZVOD KOJI
IZDVAJAMO



dmBio
palenta
500 g

USKRŠNJA SALATA SA PEČENIM KOMADIĆIMA PALENTE

Prolećna salata sa hrskavo pečenim komadićima palente je osvežavajuća, ukusna i primamljivog je izgleda. Palenta se brzo kuva i lako se priprema. Potrebno je samo da se proprži pred serviranje. Ova šarena salata pogodna je i kao glavno jelo i kao ukusno predjelo sa uskršnjeg menija.

Sastojci za Uskršnju salatu

Pečena palenta:

- 400 ml dmBio dehidrirane supe od povrća, 290 g
- 200 ml dmBio napitka od badema 1l, nezaslađen
- 130 g dmBio palente 500g
- 40 g rendanog parmezana (po želji)
- So, biber
- Ulje za prženje
- Modle za kolače u obliku prolećnih motiva (cvet, zeka, patka itd...), po želji

Dressing:

- 10 supenih kašika dmBio jabukovog sirćeta 750ml
- 8 supenih kašika dmBio maslinovog ulja extra virgin 500ml
- 1 kafena kašičica dmBio cvetnog meda 500g
- So, biber

Ostalo:

- 4 kuvana jaja
- 1 paprika
- 1 šargarepa
- 1 mali krastavac
- 1 mladi luk
- 8 rotkvica
- 1 šaka kres salate
- 4 supene kašike dmBio semenki od suncokreta 500g
- Omiljena vrsta salate (npr. rukola, miks zelenih salata, matovilac)

Priprema

Supu od povrća, napitak od badema i palentu sipati u lonac. Pustiti da proključa, smanjiti vatru i kuvati 10-15 minuta na umerenoj jačini, dok palenta ne bude kuvana.

Dodati rendani parmezan. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Masu izliti u tepsiju obloženu folijom i poravnati. Ostaviti da se ohladi.

Sve sastojke za dressing izmešati u jednoj čaši. Odložiti pripremljeni dressing sa strane.

U međuvremenu operite salatu i povrće. Papriku iseći na pola, izvaditi semenke, iseći na tanke trake. Šargarepu i luk narežite na tanke kolutove. Krastavac prepolovite po dužini i iseckajte. Ogulite i prepolovite jaja.

Salatu, povrće, jaja i semenke suncokreta staviti u činiju. Preliti dressingom.

Zagrejati tiganj. Dodati 3-4 kašike ulja za prženje. Ohlađenu palentu iseći na kvadratiće ili u željenom obliku. Komadiće palente propržiti sa obe strane dok ne dobiju lepu zlatnobraon boju.

Tople komadiće palente dodati na salatu. Odmah poslužiti.



Moj dm, moje mesto za kupovinu organske hrane!