SOLATA NA DRUGAČEN NAČIN

* Mix zelene solate
* Čičerika
* Korenje
* Pečeni šampinjoni s porom
* Naribano trdo kuhano jajce
* Pečena pomaranča
* Redkvica
* Trobentice
* Jagodni preliv (dušene jagode z balzamičnim sadnim balzamičnim kisom)

----------------------------------------------------------------------------------------------

Najprej pripravimo jagodni preliv, šampinjone s porom in pomarančo saj se morajo zaradi toplotne obdelave ohladiti. Jagodni preliv pripravimo tako, da jagode prepražimo na maslu in dodamo balzamični kis. Vse skupaj ohladimo in serviramo s solato. Por s šampinjoni pripravimo tako, da por, ki je narezan na koščke prepražimo na maslu in dodamo šampinjone. Vse skupaj malo začinimo s soljo in poprom. Pomarančo je potrebno olupiti in koščke pomaranče opečemo na maslu (2 minuti). Ostale komponente sestavljamo poljubno, odvisno kaj nam je všeč ali ne.

DOBER TEK!

