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!

Slika, ki vsebuje besede plošča, miza, hrana, bela

Opis je samodejno ustvarjen