

# **Salata od rukole i suvih smokava u jestivim korpicama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Za korpice:**

- **2** kore za gibanicu

### **Za salatu:**

- **100** grukole
- **100 g** gorgonzole
- **100 g** suvih smokava
- **100 g** prepecenih oraha
- **par** kašikabalsamico sirceta
- **par** kašikamaslinovog ulja

## **Priprema**

Kore iseci na dve trake po dužini, zatim svaku podeliti 4 jednakaka kvadrata. Pomešati maslinovo ulje sa malo vode i premazati svaki kvadrat, pa spajati po 2 kao na slici i reati u kalup za mafine.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni dok ne dobiju blago rumenu boju. Ostaviti da se ohlade, pa puniti po želji.

Rukolu oprati, nacepkati ili naseckati na manje delove, naseckati smokve i orahe na manje komade, pa pomešati sa rukolom.

Pomešati balsamico sirce sa maslinovim uljem i preliti preko salate. Kad je sve lepo zamešano naredndati

gorgonzolu (ili bilo kog sira sa plavim plesnima) koju ste prethodno dobro ohladili u frižideru (da bi se malo stvrdnula radi lakšeg rendanja) i to je to.

## Savet