

Egzoticna salata



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**kozica
- **40 dg**krukole
- **1**mango
- **15-20 dkg** indijskih orašcica
- maslinovo ulje
- **1**limun
- **1**narandža
- sirce
- so
- bober
- aceto krema

Priprema

Ocijedite limun i naradžu u sok i potopite kozice, ostavite cca 1 h da se mariniraju. Za to vrijeme operite rikolu i ostavite da se ocijedi voda i narežite mango na prutice.

Kozice izvadite iz soka i kratko popržite na vrucoj tavi u koju ste prethodno dodali maslinovo ulje.

Ocjeenu rikolu prelijte sokom od naradže i limuna dodajte mango, indijske orašcice i zacinite po ukusu uljem, acetom balsamicom, solju i boberom. Tako zacinjenu salatu prebacite na tanjur za serviranje i pobacajte kozice i servirajte. Dobar tek !!! ;))

Savet

Odvojite malo soka od limuna i narandže da možete zainiti rikolu