

Letnja topla salata



Sastojci

Potrebno je:

- Delimano Dry Cooker tiganj
- glavica crvenog luka
- šargarepa
- zelena tikvica
- paprika
- ostalo povrce po izboru
- 150 g mladog kravlje sira
- maslinovo ulje
- so
- biber

Priprema

Iseckajte povrce na kolutove i propržite na malo maslinovog ulja u poklopljenom Delimano Dry Cooker tiganju. Dodajte zacine.

Kada je gotovo, servirajte u ciniju i naseckajte mladi sir preko povrca i pospite maslinovim uljem.

Poslužite toplo.