

Egzoticna salata



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Ocijedite limun i narandžu 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 vrućoj tavi u koju ste prethodno dodali maslinovo ulje.

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

Savet

Odvojite malo soka od limuna i narandže da možete zainiti rikolu