

## *Letnja topla salata*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- Delimano Dry Cooker tiganj
- glavica crvenog luka
- šargarepa
- zelena tikvica
- paprika
- ostalo povrce po izboru
- 150 g mladog kravljeg 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.