

Alpina Fantazija



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6ceri paradaiza
- 1 šaka kovrdzave endivije
- 1 šaka izredanog kupusa
- 1/2 šake šargarepe tanko iseckane ili izredane
- 1/2 akecvikle tanko iseckane
- 1 šakaradica
- 1 šakamatovilca
- 5-6listova sremuša
- po potrebi maslinovog ulja
- po ukusu grupe mleveni mix bibera
- 50 g gorgonzola sira
- 50 g feta sira
- po želji parmezana
- 150 g pileceg belog mesa
- 3 kriške hleba
- po ukusu soli
- po ukusu balzamu sirceta
- 3 izredane rotkvice
- 1 mladi luk srebrnjak

Priprema

Iseci pilece belo meso na tanke parvice, posoliti po ukusu i ipržiti u maslinovom ulju. Pred kraj dodati 5-6 listova sremuša i sve zajedno propržiti.

Izrendati kupus i rotkvice. Zatim iseci tanko cveklu i šargarepu na trakice pa dotati iseckan mladi luk srebrnjak, radic, kovrdzavu endiviju, ceri paradaiz, matovilac i zaciniti po ukusu sa maslinovim uljem, bazamiko sircetom i staviti malo soli. Sve lepo promešati. Dodati gorgonzolu i feta sir iseckane na kockice. Isprzeno belo meso staviti u salatu. Posuti sa parmezanom i grubo mlevenim biberom (crni, crveni, beli, zeleni).

Iseckati hleb na kockice i ispziti na maslinovom ulju.

Uživajte.

Savet