

Kosutav roheline salat



Ettevalmistamine

1. Pistke alumiiniumfooliumis pardifilee kuni 180° C temperatuurini kuumutatud praeahju tunniks küpsema.
2. Õun koorige ja lõigake ribadeks, kurgid võite lõigata ribadeks või õhukesteks viiludeks.
3. Apteegitill lõigake õhukesteks ribadeks. Apelsin tükeldage lõikudeks.
4. Kastmeks segage kõik vedelad koostisosad, apteegitilli oksakesed hakkige peeneks ja segage kastmega, maitsestage soolaga.
5. Laduge taldrikule salatilehed, till, pange nendele apelsinilõigud, õun, kurk ja apteegitill. Valage kõik üle kastmega.
6. Ettevalmistatud taldrikule pange pardiliha ja kartulid.

Retsept on loodud koostöös VMG meeskonnaga.

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

