



Салата од тиквички, лимон, нане и маскарпоне

Ова е едноставна салата која можете да ја подготвите за многу кратко време комбинирајќи лимон, нане и тиквички врз подлога од салата и потпечен крцкав леб.



Состојки:

- 1 голема или 2 средни тиквички
- 4 супени лажици маскарпоне сирење
- 2 лимони
- една рака свежо нане
- одбрани листови салата
- две дебели кришки црн леб
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Прво исечкајте ги тиквичките на многу тенки парчиња. Ги сечеме по должина за да добиеме долги ленти за пржење кои ќе ги замотаме пред сервирање.

Сега ситно исечкајте го нането. Него подоцна ќе го ставиме во салатата.

Чекор 2

Време е за грил: Загрејте ја грил тавата на силен оган за тиквичките да се потпечат и испржат на испакнатите делови од тавата. Зачинете ги тиквичките и ставете им маслиново масло пред да ги ставите во грил тавата.

Оставете ги да се пржат околу две минути и потоа свртете ги од другата страна. Сакаме да се појават линии на секое парче од зеленчукот.

Сега земете го лебот... Се обидуваме да го постигнеме истиот ефект. Овде користиме богат крцкав црн леб воглавно заради бојата, но и заради вкусот. Тој е исто така и поздрав...

Пржете го лебот од двете страни додека не добие златна боја и не се потпече.

Чекор 3

Сега ќе го правиме преливот за тиквичките. Во длабока чинија прво ставете го маскарпоне сирењето, потоа нането, па сокот од лимон. Измешајте ги заедно...

Сега ќе ги ставиме тиквичките. ако сеуште се топли од грил тавата, тоа ќе им помогне да лизгаат низ преливот. Откако ќе ставите една лента во преливот, замотајте ја во рацете и ставете ја на даската. Повторете го процесот, но оставете едно парче на страна без прелив.



Чекор 4

Време е за сервирање: Прво ставете парче леб на чинијата.

Потоа ставете парче пржена тиквичка на лебот. Одозгора ставете неколку листови зелена салата...

...пред врз нив да ставите 3 парчиња замотани ленти од тиквичка. Завршете го редувањето со неколку парчиња лимон. Украсете со нане и со лажица нанесете малку прелив по целата чинија.

Совет

Маскарпоне сирењето е одлична состојка за сервирање како дел од солено јадење или пак со слатки десерти. Тоа представува клучен дел од класичниот италијански десерт Тирамису, но овде го служиме со лимон, нане и пржени тиквички.

Пробајте го овој рецепт, или пак изменете го начинот на сервирање и кажете ни како ви успеало.

Користени производи:



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk