Салата со топло козјо сирење и лубеница

Лубеницата можеби е одлично овошје за летото, но постојат многу други начини за нејзино сервирање со месо и салати. Овде правиме извонредно вкусни коцки козјо сирење за салата за која луѓето долго ќе зборуваат.

Состојки:

- 160 грама козјо сирење
- ½ мала лубеница
- 150 грама презла
- 1 јајце
- 100 грама брашно
- Масло (за пржење)
- Листови зелена салата
- 1 краставица
- Листови свежо нане
- Црн бибер
- Маслиново масло

Чекор 1

Време е за сецкање: Козјото сирење исечете го на коцки. Користиме тврдо козјо сирење кое ќе ја задржи формата за време на пржењето.

Следна земете ја лубеницата и исечете ја на коцки со слична големина како сирењето.

Кога ќе завршите, зачинете ги со бибер. Да, навистина. Бибер. Овој вкус е одличен како комбинација со лубеница.

Чекор 2

Загрејте малку масло во тавата. Земете три чинии и наполнете ги со брашно, јајце и презла.

Земете ги коцките сирење.

Извалкајте ги во брашното, па во јајцето и покријте ги со обилна количина презла, а потоа внимателно ставете ги во жешкото масло да се пржат.

Повремено превртувајте ги за да добијат рамномерна боја од сите страни.

Немојте да ставате премногу коцки одеднаш за да не се залепат едни за други.

Кога коцките ќе добијат златна боја од сите страни, извадете ги од маслото и оставете ги да се исцедат на кујнска салфетка.

Повторете ја постапката додека да се испржат сите коцки.

Чекор 3
Време е за сервирање: Ставете листови зелена салата во чинија за салата.

Ѕидовите на чинијата украсете ги со парчиња краставица исечени дијагонално и потоа ставете ги парчињата лубеница на средина.

Префрлете ги коцките сирење и на крај земете свежи листови нане искинати со рака и наредете ги одозгора за да ја украсите салатата.

Совет
Како прелив за овој вид салата можете да ставите маслиново масло измешано со лимонов сок. Можеби ќе одговараат и црни маслинки кои имаат овошен вкус. Пробајте го овој рецепт и кажете ни како Ви успеал. Пратете ни слики за да ги ставиме на интернет страната.

Користени производи:

Тава со рачки

delimano

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