



## Салата од свинско месо и јаболка на грил со прелив

Ова е МАШКА салата - свинско филе, печено на грил со прстени од јаболка, послужено со ореви и сладок прелив. Додаваме зелени листови за да можеме јадењето да го наречеме салата, но и без нив спаѓа во таа категорија!



### Состојки:

- 1 свинско филе
- 1 големо зелено јаболко
- 2 гранчиња зелена салата
- Една рака ореви

### За преливот ќе ви треба:

- 1 супена лажица сенф
- 1 супена лажица вински оцет
- 2 супени лажици маслиново масло
- Сол и бибер

### Чекор 1

Исечете го јаболкото на тенки дискови и со остар нож отстранете го центарот.

### Чекор 2

Зачинете го свинското филе од сите страни и почнете да го печете во Делимано Грил тавата.

Печете го од сите страни 10-15 минути во зависност од тоа колку печено сакате да биде.

Ние го сакаме месото малку розево во средината, но секој треба да го подготви по свој вкус.

### Чекор 3

Додадете ги и прстените од јаболко и печете ги заедно со свинското.

### Чекор 4

За подготовка на преливот измешајте ги маслиновото масло, оцетот, сенфот, солта и биберот.

Додадете и малку вода доколку сакате преливот да биде поредок.

### Чекор 5

Време е за подготовка на салатата - користиме мали ливчиња зелена салата како основа и врз нив ги додаваме месото, јаболката и оревите. На крај со лажица го додаваме преливот.



### Совет

Слободно можете да направите и други комбинации на печено овошје и месо во вашите салати - пилешко со праски или кајсии, свинско со сливи или грозје!

### Користени производи:



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)