



## Салата со топло фета сирење, мед и бадеми

Нема ништо подобро од вкусна салата да се засити гладта во летен ден... Овде Ви нудиме слатко – солена комбинација од креместо фета сирење и мед за прекрасна салата во која можете да уживате на сонце.



### Состојки:

- 100 грама фета сирење
- 3 супени лажици мед
- 50 грама листови зелена салата
- 20 грама дробени бадеми

### Чекор 1

За почеток на подготовката, медот го ставаме во Делимано тавата за да омекне и да стане течен... Немојте тавата да ја загревате премногу... Сакаме медот да се опушти, да се разлее по целата тава и да почне да пени пред да го ставиме сирењето.

### Чекор 2

Во медот ставете 2 дебели парчиња сирење со пошироката страна надолу и оставете го медот да се пени преку сирењето...

Превртете ги парчињата еднаш или двапати.

Сега ќе ги ставиме бадемите...

За сосот добие богат вкус на Бадем. Бадемите исто така ќе испуштат природно масло кое ќе му даде глазура и вкус на сирењето.

### Чекор 3

Во меѓувреме, почнете да ја подготвувате чинијата за сервирање. Ставете една рака миени листови марула на купче во средината од чинијата.

### Чекор 4

Време е за сервирање: Двете парчиња сирење ставете ги врз листовите марула... Потоа прелијте ги со богатата глазура од бадеми и мед... Можете да забележите дека се појави прекрасна златна боја...

Ќе завршиме со декорација од балсамирана глазура на чинијата.



### Совет

Ова е едноставна салата која ќе ги импресионира Вашите пријатели и ќе ги натера да Ве прашаат кога ќе готвите повторно... За подготовка на оваа салата се потребни само неколку минути и состојки кои често се наоѓаат во домот.

### Користени производи:



Тава за пржење



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