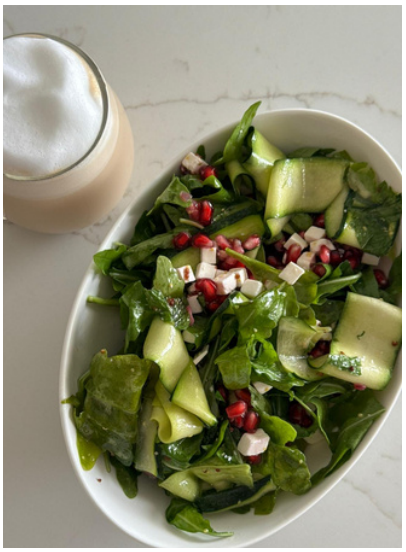
סלט זוקיני עם רימונים

גלי סיל



מצרכים:

- 2 זוקיני בינוניים
- 3 חופנים עלי רוקט
- 100 גרם גבינה בולגרית מעודנת, חתוכה לקוביות
- חופן גרגירי רימון
- 5 עלי נענע
- 4 כפות שמן זית
- מיץ מחצי לימון
- 1 כפית דבש
- 1 כפית חרדל דיז'ון גרגירים
- מלח לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. פורסים את הזוקיני לפרוסות דקות מאוד בעזרת קולפן או מנדולינה.
2. מעבירים לקערה ומוסיפים את עלי הרוקט, הנענע, גרגירי הרימון והגבינה הבולגרית.
3. בקערה קטנה מערבבים שמן זית, מיץ לימון, דבש, חרדל דיז'ון ומעט מלח עד לקבלת רוטב אחיד.
4. יוצקים את הרוטב על הסלט ומערבבים בעדינות.
5. מגישים מיד לשולחן החג.

לקוחות VIP נהנים יותר!
אחריות נוספת על המכונה
משלוחים ללא עלות
אביזר לבחירה מתנה!
קפסולות במחיר מוזל
*4994
אספרסו קלאב
פשוט לשתות קפה