

Салата со ракчиња и домати

Потребни состојки:

За ракчињата:

- малку маслиново масло
- 400 г ракчиња
- сол
- црн бибер

За салатата:

- 400 г мешана зелена салата
- 200 г Cherry домати пресечени на половинки
- 1/2 црвен кромид пресечен на танки ленти
- 1/2 авокадо пресечено на танки ленти
- 10 маслинки пресечени на половинки

За преливот:

- сок од 1/2 цеден лимон
- 3 лажици маслиново масло
- 1 лажичка сенф
- сол
- црн бибер

Начин на подготовка:

За ракчињата:

Доколку користите замрзнати ракчиња, одмрзнете ги, исушете ги со хартиена крпа и зачинете ги. Ставете ги во тава на оган и пржете 1-2 минути на секоја страна или додека не се готови. Извадете ги.

За салатата:

Во сад за салата ставете ја мешаната зелена салата, доматиите, кромидот, авокадото, маслинките и ракчињата.

Во мал сад ставете ги свежо цедениот лимон, маслиновото масло, сенфот и додадете сол и црн бибер. Убаво промешајте се да се соедини и пробајте. Доколку преливот е по ваш вкус турете го врз салатата и убаво промешајте.

Уживајте!