

Rucola(rikola,rikula,rucola)salata sa gyrosom



- Za dvije osobe:
 - 250 g Rikole, (Ricole,ricolle,rikule)
- Rikolu očistimo, odrežemo sve do lista i operemo. Ne držite dugo u vodi jer gubi na aromi.

Kod kupnje gledajte da listovi i stabljike budu posloženi u istom smjeru, tako da kod čišćenja jednostavno odrežete sve stabljike od jednom. Osušite je najbolje u specijalnom centrifugalnoj susilici za salatu(nikakv HIGH-Tech nego artikkel iz svakog dućana sa kućanskim potrepsinama). Ako nemate sušilicu, stavite u krpu i jednostavno sa krpom zavitlajte da izleti sva voda.



- 100 g friško grubo ribanog parmezana
- 0,5 DL tamni Aceto balsamico
- Sol (oprezno jer je i parmezan slan)



Recept za pripremu gyrosa

<http://moja-kuhinja.com/svinjetina/gyros-sa-zacinima-iz-provanse.html>

Pečeni gyros odvojite od ulja.

Tanjur sa maslinovim uljem od pečenja lagano protresite da se ulje ohladi, toliko da možete umočiti prst u njega.



U osušenu rikolu umješajte naribani parmezan, sol i aceto balsamico.

Preljite sa ohlađenim uljem od pečenja i nježno promiješajte. Servirajte u dubokim tanjurima, posipane komadićima pečenog gyrosa.



Tomek[©] www.moja-kuhinja.com[®]