

Salata od zelenih mahuna i hokkaido tikve



- 500 g kuhanih zelenih mahuna
- 150 g hokkaido tikve
- 100 g mesnatije slanine
- 200 g kiselog vrhnja
- 1 režanj češnjaka
- 0,03 svijetlog balsamičnog octa
- 1 dl maslinovog ulja
- 1/2 MŽ ribanog muškatoog oraščića
- 1/2 MŽ mljevenog papra
- sol po okusu



Dressing za salatu od zelenih mahuna sa hokkaido tikvom i slaninom pripremite od papra, ribanog muškatoog oraščića, kiselog vrhnja i zdrobljenog češnjaka.

Dressing za salatu od mahuna stavite u staklenu bočicu sa poklopcem i dobro protresite, te ostavite u hladnjaku sat vremena da se sastojci prožmu.

www.moja-kuhinja.com



Za salatu od zelenih mahuna i hokaido tikve najprije skuhaite očišćene zelene masline u slanoj vodi. Voda neka bude jako salna, na litru vode 1VŽ soli. Mahune kuhajte dok ne budu al dente, te ih odmah ohladite u hladnoj vodi. Na hladno maslinovo ulje dodajte mesnatiju slaninu narezanu na kockice te propržite dok slanina ne porumeni. Tek kad slanina porumeni dodajte hokaido tikvu, također narezanu na kockice. Samo kratko propržite, hokaido tikva, premda izgleda tvrda, jako brzo omekani kod prženja. Na kraju ubacite kuhane, dobro ocijedene, zelene mahune i samo kružnim pokretima sve skupa dobro sjedinite. Namjerno kažem sjedinite, ne mješajte, jer inače se hokaido tikva skroz raspadne.

[Op. a] Vodu od kuhanja zelenih mahuna nemojte baciti, možete je smrznuti i iskoristiti za kuhanje povrtnog temeljca. **[/Op. a]**

Pustite da se sve ohladi i tek tada dodajte dresing.

Salatu od zelenih mahuna i hokaido tikve sa slaninom servirajte direktno iz hladnjaka jer najbolje paše dobro ohlađena.

