



Salata od ananasa i kozica

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 60 min

 BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

2 manja ananasa
250 g cherry rajčica
500 g repova kozica
80 g rikule
1 žlica isjeckanog vlasca
maslinovo ulje
sol i papar, po želji

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Salatu od ananasa i kozica pripremio je Ivan Šarić u kulinarskoj emisiji *Kuhinje svijeta* #skuhanodoma koju možete pogledati na našem YouTube kanalu.

Na tavi zagrijte malo maslinovog ulja pa samo kratko popržite očišćene i nekoliko neočišćenih repova kozica, do 2 minute. Izvadite kozice da se malo ohlade, a za to vrijeme pripremite ananas, rikolu i cherry rajčice.

Ananas prerežite na pola po dužini, izdubite sredinu pa je izrežite na manje kockice.

U zdjelu dodajte kockice ananasa, prerezane cherry rajčice, malo rikole, žlicu svježe nasjeckanog vlasca, malo maslinovog ulja, sol i papar po želji.

Sve promiješajte pa napunite izdubljene polovice ananasa. Dodajte nekoliko neočišćenih repova kozica i ukasite rikulom.

Dobar tek!