

Topla salata od heljde, pečene cikle i šampinjona

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4



Sastojci

- 300 g heljdine kaše
- 150 g šampinjona
- 300 g cikle
- 200 g ljubičastog luka
- 100 g lješnjaka
- 100 ml maslinovog ulja
- sol
- 1 grančica peršina
- 1 grančica majčine dušice

Skeniraj za prikaz na web stranici



Ciklu ogulite, narežite na ploške, zamotajte u aluminijsku foliju i pecite na 180 °C pola sata. Nakon pola sata pečenja odmotajte ciklu i pecite još 10 minuta. U međuvremenu kuhajte heljdu u kipućoj slanoj vodi (oko 15 minuta).

Tostirajte lješnjake. Šampinjone narežite na polovice i popecite na pola količine maslinovog ulja, posolite. Ljubičasti luk narežite na kockice.

Pomiješajte heljdu, šampinjone i pečenu ciklu, dodajte kockice luka, promiješajte, pospite sjeckanim listićima peršina i majčine dušice, pikantirajte preostalim maslinovim uljem, pospite lješnjacima i poslužite.