



#SkautoMājās #GaidoMājās

2021/03

PAVASARA SALĀTU BĻODA

Nepieciešams:

- 3 saujas salāt lapas
- 2-3 ēdamkarotes turku zirņi
- 1 selerijas kāts
- 1 mazs gurķis, vai 1/3 no vesela
- 1 burkāns
- 3-6 ķirštomāti
- 1 ēdamkarote sēkliņas
- 1/2 tējkarote rīvēts ingvers
- 30 ml olīveļļa
- 1 ēdamkarote balzamiko (vīna etiķis)
- šķipsna sāls/ pipari
- šķipsna kumins/ paprikas pulveris



Pagatavošana:

Turku zirņiem pievieno kuminu, paprikas pulveri un liek uz pannas grauzdēties, apmēram 10 minūtes;

Salātlapiņas liek bļodā, nomizo burkānu, sagriež gurķi, selerijas kātu, tomātus un kārto bļodā.

Sajauc sarīvētu ingveru ar olīveļļu, balzamiko un sāli, pipariem;

Turku zirņus pievieno salātu bļodā, pārlej pāri mērci, sēkliņas un pasniedz.

Recepti sagatavoja Iga Karliņa Latsone