

Proljetna salata s kozicama I grejpom-goi buoi tom

Vrijeme pripreme: 20 min

Broj porcija: 2

Sastojci:

kozice 100 g

krastavac 1 komada

luk ljubičasti 1 glavica

češnjak 3 režnja

Grejp 1 komada

Orašasti plodovi kiki riki 2 žlica

čili papričica 2 komada

temeljac pileći 100 ml

svi začini korijander 2 žlica

sok limete 2 žlica

riblji umak 2 žlica

limunska trava 1 po ukusu

Priprema:

1. Zagrijte temeljac i limunsku travu i ostavite da kuha 5min.
2. Izvadite limunsku travu te temeljcu dodajte kozice,kuhajte nekoliko minuta dok kozice ne budu gotove.
3. Ostavite da se sve ohladi.
4. Kad je ohla?eno dodajte sastojke za umak i pomiješajte.
5. Dodajte krastavac i grejp.

Posluživanje:

Jelo pospite svježim korijanderom,bosiljkom i kikirikijem

Savjet:

Začinite po ukusu