



Vasaras salāti



4



45-60 MIN

Nepieciešams

1 dārza gurķis
1 maza burkānu buntīte
1 puķkāposts
1 buntīte loku
1 jaunais puravs
100g jauno kartupeļu
100ml saldā krējuma
Sāls, cukurs
Garšaugi pēc izvēles

Pagatavošana

1. Šajā receptē varat droši izmantot visus pieejamos sezonas dārzeņus!
2. Nomazgājiet kartupeļus un novāriet sālsūdenī, kamēr mīksti.
3. Nomazgājiet puravu un nogrieziet zaļo daļu. Apcepiet melnu uz grila, un tad noņemiet ārējo melno kārtu. Pievienojiet sāli un mazliet eļļas.
4. Nomazgājiet burkānus un apcepiet pannā kopā ar gurķi. Pievienojiet sakapātus lokus. Pievienojiet sāli un cukuru pēc garšas.
5. Sagrieziet puķkāpostu un ātri apcepiet eļļā uz pannas. Pievienojiet sāli un mazliet sviesta. Pievienojiet saldo krējumu un uzvāriet.
6. Sajauciet salātus un garšaugus un pasniedziet visu kopā!