



VEGETARIÁNSKÉ RECEPTY 13. 04. 2012

Finský salát

Nejdříve si připravíme marinádu. V pánvi smícháme ocet, vodu, Finlandia Vodka Lime, cukr a jednu čajovou lžičku skořice. Vše povaříme osm až deset...

Marináda

0,05 l vinného octa z bílého vína
0,1 l Finlandia Vodka Lime
1 l vody
trocha cukru
1 lžička mleté skořice

Dresink

2 lžičky malinového džemu

3 - 4 lžičky malinového octa
1 lžička balsamica (Borges)
1,5 lžičky medu
0,05 l olivového oleje
sůl
pepř

Finský salát - postup přípravy

Nejdříve si připravíme marinádu. V pánvi smícháme ocet, vodu, Finlandia Vodka Lime, cukr a jednu čajovou lžičku skořice. Vše povaříme osm až deset minut. Po vychladnutí přidáme omytá a na plátky nakrájená jablka a hrušky a necháme marinovat minimálně půl hodiny. Poté si připravíme dresink.

Nejdříve přes jemné sítko do misky propasírujeme malinový džem. Přidáme malinový ocet a med a dobře promícháme. Za stálého míchání smažíme na oleji. Nakonec ochutíme solí a pepřem. Salát omyjeme, rozdělíme na talíře, ozdobíme plátky jablka a hrušky, na ně pak položíme fíky a pekanové ořechy. Zalijeme marinádou a pořádně promícháme. Přidáme na plátky nakrájený kozí sýr a ovoce.

Finský salát ozdobíme třeba jedlými květy a pokapeme připraveným malinovým dresinkem.