

Divlja kupina: Salata od kupina, cvekle i kozjeg sira sa krutonima od maka

Salata od kupina, cvekle i kozjeg sira sa krutonima od maka

600 g cvekle
175 g divljih kupina
3 šake lista cvekle
1 veza vlašca
200 g tvrdog kozjeg sira

Za krutone

3 kriške integralnog hleba
1 kašika ulja od repice
1 kašika maka
so

Preliv

50 g divljih kupina
3 $\frac{1}{2}$ kašike sirćeta
2 kašike ulja od repice
2 kašičice mlevene slačice
1 kašika džema od kupina
1 glavica crvenog luka
so
biber

Način pripreme

Skuvati cveklju. Ostavite da se ocedi i ohladi, potom oljuštiti koru.

Za krutone: zagrejati rernu na 180 C° sa upaljenim ventilatorom. Obrezati koru sa hleba i iseći hleb na krupne krutone. Preliti uljem i makom, dodati malo soli, a zatim rasporediti na pleh i peći 8 minuta dok ne postane hrskavo. Ostaviti da se ohladi.

Preliv: kupine lagano zgnječiti kašikom. U posudu dodati sitno seckan crveni luk, sirće, ulje, mlevenu slačicu i džem sa malo soli i bibera. Umešati zgnječene kupine sa ostalim sastojcima.

Na tanjir posuti lišće cvekle, poređati skuvanu i oljuštenu cveklju isečenu na polukrugove. Posuti ispečenim krutonima, preliti salatu prelivom i ukrasiti iseckanim kozjim sirom i svežim kupinama.