

Pikantna zelena salata sa svinjetinom i sarmice od zelene salate

Pikantna zelena salata sa svinjetinom

1 kašike soja sosa
2 kašike meda
2 kašike smeđeg šećera
prstohvat cimeta
prstohvat praha od pet začina
4 tanko rezana odreska od svinjskog buta
1 šargarepa
sok 1 limete
1 kašika mediteran ulja
 $\frac{1}{2}$ krastavca
16 mekanih listova zelene salate
1 kašika ulja sa ukusom začinskog bilja
himalajska so
šareni biber

Način pripreme

Napraviti marinadu mešajući soju sa medom, smeđim šećerom, šarenim biberom, himalajskom soli, začinima i 1 kašikom vode. Staviti svinjetinu u plitku posudu, preliti marinadom kako bi odresci bili dobro obloženi, a zatim ostaviti da se marinira najmanje 30 minuta.

Pomešati šargarepu iseckanu na tanke štapiće sa sokom limete i šećerom. Svinjske odreske peći u zagrejanom tiganju 4 minuta sa svake strane. Zatim ostaviti da se kratko prohladi, pa svinjetinu iseći na trake.

U odgovarajuću posudu ređati naizmenično salatu, seckano meso, šargarepu i štapiće krastavca. Preliti uljem sa ukusom začinskog bilja.

Sarmice od zelene salate

2 glavice zelene salate
150 g slanine
500 g krem sira
1 glavica crvenog luka
400 g grčkog jogurta
1 čen belog luka
italijanska mešavina začina
mediteran ulje

Način pripreme

Slaninu Iseckati sitno ili samleti, pa sjediniti sa krem sirom, dodati sitno seckan crveni luk I italijansku mešavinu začina. Sve sjediniti u kompaktnu masu. Listove zelene salate oprati i blanširati u vreloj vodi nekoliko sekundi, pa odmah zatim prebaciti u ledenu vodu kako salata ne bi izgubila boju. Ukloniti koren i ako je potrebno blago pritisnuti salatu. Puniti sa kašikom fila i zamotati kao sarmice. Ostaviti u frižideru 30 minuta. Grčki jogurt pomešati sa sitno seckanim belim lukom, pa preliti sarmice.