



JERNEJ KITCHEN

SOLATA S POPEČENIM RADIČEM IN ZORJENIM SIROM

Če potrebujete kakšno idejo za hitro in slastno kosilo med tednom, je tole odlična rešitev.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 20 MINUT

SOLATA S POPEČENIM RADIČEM IN ZORJENIM SIROM

2 večja treviso radiča

1 večje jabolko

150 g šampinjonov

60 g orehov, grobo nasekljanih

60 g krutonov

40 g masla

2 stroka česna, nasekljanega

PRELIV

4 žlice limoninega soka

6 žlic olivnega olja

1/2 žličke gorčice s celimi semeni

20 g zorjenega sira (gorgonzole ali roqueforta)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

večja ponev s pokrovko

manjša posoda ali skodelica

skleda za solato

PRIPRAVA

Oba radiča operemo, ju osušimo in prerežemo na pol. En radič zrežemo na majhne kose, za solato. Drug radič pa zopet razpolovimo, tako, da dobimo četrtinke. Te bomo popekli. Jabolko narežemo na manjše kocke. Očistimo šampinjone.

PRIPRAVIMO RADIČ

Na srednje močen ogenj pristavimo srednje veliko ponev, jo segrejemo ter pokapljamo z dvema žlicama olivnega olja. Vanjo položimo polovički radiča, z odrezano stranjo navzdol. Radiča rahlo pritisnemo ob ponev, povečamo ogenj in rahlo pražimo eno minuto. Zmanjšamo temperaturo, dodamo maslo ter 4 žlice hladne vode in ščepec soli. Pokrijemo s pokrovko ter dušimo na rahlem ognju 8 minut.

PRELIV

Pripravimo preliv. V manjši posodi ali skodelici premešamo limonin sok, olivno olje, gorčico ter zorjen sir. Pretlačimo z žlico ali vilico, tako, da dobimo homogeno, gladko, tekočo zmes. Solimo in popramo po okusu.

PREMEŠAMO

Pečen radič prestavimo na krožnik, ponev obrišemo s kuhinjsko krpo, jo ponovno segrejemo, dodamo žlico masla, gobe in orehe, dobro prepražimo. Dodamo sesekljan česen in odstavimo.

SERVIRAMO

V skledo za solato položimo popečen radič, narezan surov radič, kocke jabolka, nadrobimo preostali zorjen sir, dodamo popečene gobe ter orehe in krutone. Vse skupaj prelijemo s prelivom in postrežemo.