



JERNEJ KITCHEN

HITRA OHROVTOVA SOLATA

Hitra ohrovtova solata, pokapljana s fantastičnim domačim solatnim prelivom. Lahko jo serviramo toplo ali hladno, odlična jesensko-zimska predjed.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

OHROVTOVA SOLATA

350 g cavolo nero (črni ohrovt) ali listnati ohrovt

2 korenja

100 g delikatesne slanine, narezane na kocke

1 strok česna

1 žlica olivnega olja

SOLATNI PRELIV

75 g olivnega olja

10 g sveže naribanega parmezana

1 žlica sveže iztisnjene limoninega soka

1 čajna žlička dijonske gorčice

50 g grškega jogurta

1 čajna žlička sojine omake

TOOLS AND EQUIPEMENT

lonec

cedilo

ponev

kuhinjski nož

kuhinjske brisačke

skleda

palični mešalnik

SKUHAMO OHROVT

Lonec s soljeno vrelo vodo postavimo na zmeren ogenj. Listnati ohrovt dobro očistimo pod tekočo vodo. Odstranimo steblo in ga zavržemo. V lonec damo listnati ohrovt, kuhamo 1 minuto in odcedimo.

SLANINA IN KORENJE

Na zmeren ogenj pristavimo ponev in dodamo olivno olje. Slanino narežemo na 1 cm velike kocke in jih dodamo v ponev. Slanino pražimo 5 minut, oziroma dokler ni lepo zlato zapečena, a še vedno mehka. Slanino prestavimo na papirnato brisačko, da se maščoba odcedi. Korenje olupimo in narežemo na tanke kolute, česen narežemo na tanke rezine in dodamo v ponev. Pražimo 10 minut na zmernem ognju, občasno premešamo.

SOLATNI PRELIV

V vrč ali skledo damo olivno olje, grški jogurt, limonin sok, dijonsko gorčico, sojino omako ter nastrgan parmezan. S paličnim mešalnikom vse sestavine zelo dobro premešamo, da dobimo gladek, kremast solatni preliv. Po okusu solimo in popramo.

NASVET

[V kolikor imamo raje bolj redek preliv, lahko med mešanjem dodamo 2 - 3 žlice vode. Preliv lahko hranimo pokrit na kontakt do 7 dni v hladilniku.](#)

POSTREŽEMO

V ponev h korenju dodamo odcejen ohrovt in vse skupaj dobro premešamo. Prestavimo na poljubni servirni krožnik. Pokapljamo s solatnim prelivom in posujemo s popečeno slanino.

Postrežemo toplo ali hladno, dober tek.