

Ljetni recepti od slanine



 Jednostavan

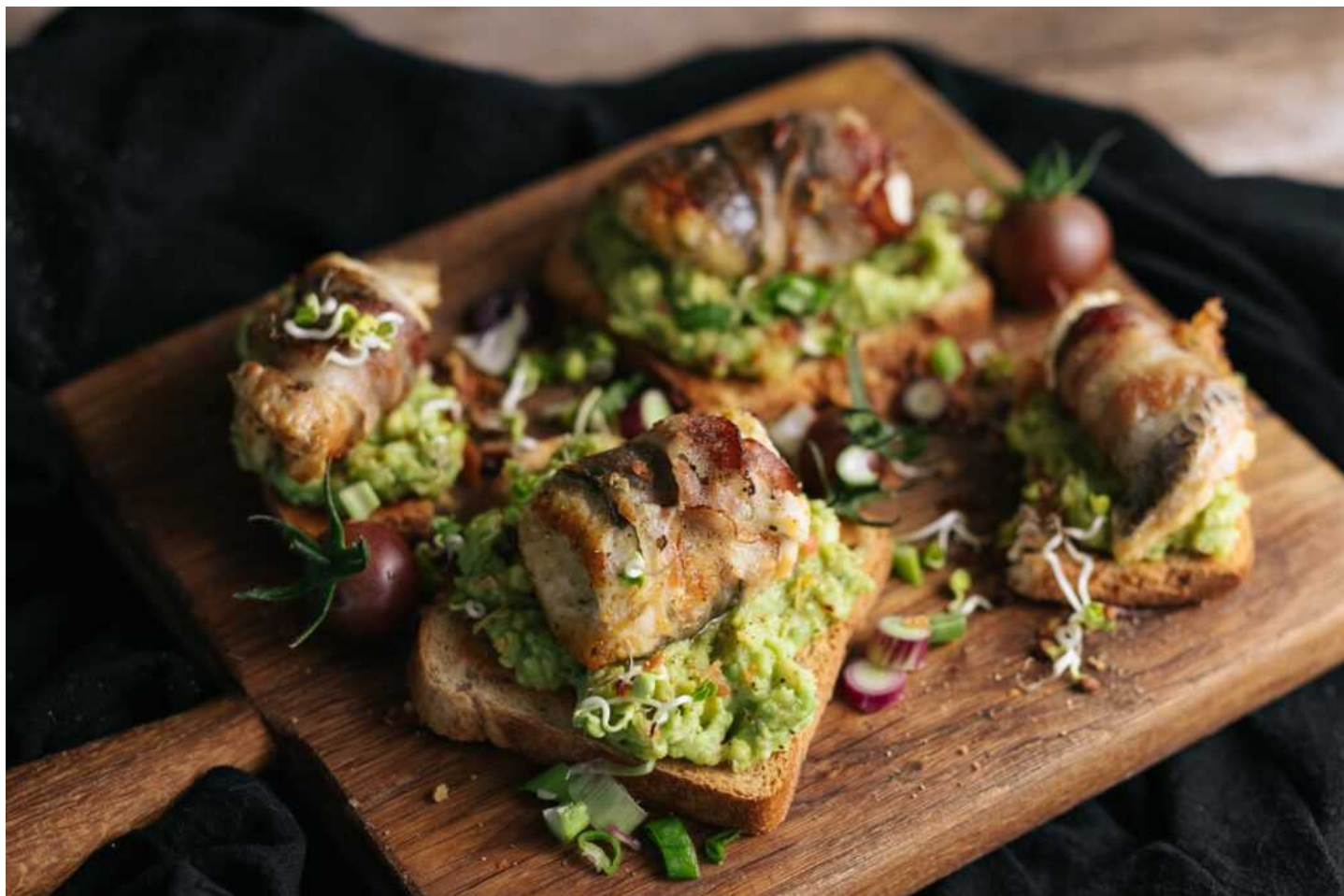
Slanina kao kraljica svega u ljetnoj priči i zanimljivim kombinacijama by [maXYama](#).

RAŽNJIĆI NA SALATI:



Narežite pileći file na kocke. Začinite meso kombinacijom suhog začinskog bilja i blago posolite. Nanižite file cik-cak sa slaninom na drveni štapić tako da je svaki file u konačnici obložen slaninom. Operite salatu i cherry rajčice. Na malo maslinovog ulja ispecite na grill tavi ražnjiće. Složite salatu i poslužite ražnjiće. Začinite s malo limunovog soka po izboru i mljevenog papra, mladog luka, maslinovog ulja.

RIBLJE ROLICE:



Ogulite avokado i zgnječite vilicom (nastojte kupiti uvijek meki avokado). Dodajte sok limete, malo soli, zgnječeni češnjak, listiće chilija, promiješajte i stavite na hladno. Izrežite file ribe na komade cca 10 cm, natrljajte sušenim začinskim biljem i malo limunovog soka.

Svaki file zamotajte u slaninu za 1 rolicu i učvrstite čačkalicom. Pecite ih na grill tavi, kratko dok slanina ne postane hrskava. Tostirajte kruh.

Namaz od avokada namažite na kruh, dodajte rolicu i poslužite uz limetu, cherry rajčicu.

“CRISPY” SLANINA S DINJOM:



Tanko rezane šnite slanine tostirajte na tavi. Neka tava bude hladna i bez masnoće. Slaninu odložite na papirnate ubruse. Operite rikolu i bosiljak. Ogulite i narežite dinju. Složite sve na tanjur, začinite s malo limuna i papra.

ZAPEČENI PATLIDŽAN:



Narežite patlidžan na kolutove, posolite. Nakon 20 minuta, nakon što se izlučila tekućina, posušite papirnatim ubrusima. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva.

Pošpricajte patlidžan maslinovim uljem i stavite u pećnicu na 10ak minuta.

Tanko rezanu slaninu tostirajte na suhoj tavi. Odložite je na papirnati ubrus neka se malo ohladi. Zdrobite slaninu u papiru rukom na krupnije/sitnije komade.

Nasjeckajte mladi luk na kolutove, a sir naribajte.

Izvadite patlidžan iz pećnice, posipajte gore smrvljenu tostiranu slaninu, nasjeckani luk i naribani sir. Vratite u pećnicu na 15ak minuta.

Poslužite toplo.

Dobar tek!

.