



Un strop de culoare conferit de zmeura a cărei savoare este accentuată de oțetul de zmeură... Succes garantat!

## Salată de ficat de vițel și salată Batavia cu zmeură

PREPARARE: 15 MIN

GĂTIRE: 10 MIN

PENTRU 4 PERSOANE

- > 1 salată Batavia frumoasă
- > 125 g de zmeură
- > 3 linguri de amestec de uleiuri vegetale
- > 4 linguri de oțet de zmeură
- > 60 g de unt
- > 4 felii de ficat de vițel de 140 g fiecare
- > 2 hașme
- > 1 lingură de miere
- > sare și piper proaspăt măcinat

Pregătiți salata Batavia. Amestecați cu zmeura, mixul de uleiuri vegetale și 1 lingură de oțet de zmeură. Sărați și piperați.

Într-o tigaie, pe foc moderat, topiți untul și lăsați să se pătrundă felile de ficat de vițel, câte 2-3 minute pe fiecare parte. Repartizați-le pe patru farfurii împreună cu salata.

În acest timp, curățați și tocați hașmele, apoi căliți-le în tigaie 5 minute. Preparați un sos din sucurile de la gătit, turnând în tigaie restul de oțet de zmeură. Adăugați apoi mierea. Acoperiți felile de ficat cu acest sos, apoi sărați și piperați.

Variantă: Încercați cu alte soiuri de salată, de exemplu scarola.





Textura cremoasă a oului moale, salata creață crocantă și amăruie și gustul plăcut de afumătură al slăninuței se combină în această rețetă spre marea noastră încântare. Simplitatea și autenticitatea acestei savuroase salate vă oferă un preparat pe care nu îl veți putea ocoli toamna.

## Salată creață, ou moale și bacon afumat

PREPARARE: 5 MIN

GĂTIRE: 10 MIN

PENTRU 4 PERSOANE

- > 1 salată creață (*frisée*)
- > 12 felii subțiri de bacon afumat
- > 4 ouă

**Pentru vinegretă**

- > 2 linguri de oțet de vin
- > 2 linguri de ulei de floarea-soarelui
- > 1 lingură de ulei de nucă
- > 1 linguriță de muștar
- > sare și piper proaspăt măcinat

Preparați salata creață, apoi vinegreta, omogenizând toate ingredientele. Într-un castron, amestecați vinegreta cu salata creață, apoi repartizați-o pe patru farfurii.

Într-o tigaie, puneți baconul în patru movițe de câte 3 felii și lăsați-le să se prăjească 3-5 minute, după cum doriți.

În acest timp, lăsați să fiarbă apa într-o cratiță și scufundați în ea cele 4 ouă timp de 5 minute. Scoateți ouăle, apoi treceți-le prin jet de apă rece și curățați-le de coajă.

Puneți câte 1 ou și 3 felii de bacon pe fiecare farfurie cu salată.

Variantă: Pentru a obține un preparat mai stilat, asezonați salata cu un oțet balsamic alb, aromatizat cu trufă albă.

