



# Salata od ananasa i kozica

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

 BROJ PORCIJA  
2 osobe

## Sastojci

2 manja ananasa  
250 g cherry rajčica  
500 g repova kozica  
80 g rikule  
1 žlica isjeckanog vlasca  
maslinovo ulje  
sol i papar, po želji

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Salatu od ananasa i kozica pripremio je Ivan Šarić u kulinarскоj emisiji *Kuhinje svijeta #skuhanodoma* koju možete pogledati na našem YouTube kanalu.

Na tavi zagrijte malo maslinovog ulja pa samo kratko popržite očišćene i nekoliko neočišćenih repova kozica, do 2 minute. Izvadite kozice da se malo ohlade, a za to vrijeme pripremite ananas, rikolu i cherry rajčice.

Ananas prerežite na pola po dužini, izdubite sredinu pa je izrežite na manje kockice.

U zdjelu dodajte kockice ananasa, prerezane cherry rajčice, malo rikole, žlicu svježe nasjeckanog vlasca, malo maslinovog ulja, sol i papar po želji.

Sve promiješajte pa napunite izdubljene polovice ananasa. Dodajte nekoliko neočišćenih repova kozica i ukasite rikulom.

Dobar tek!