

FAZOLKY S KAKI



Přísady:

4 kaki Persimon Bouquet
2 lžice medu
4 lžice olivového oleje
1 lžice citronové šťávy
1 lžice máku
200 g fazolek
150 g rukoly
100 g prosciutta

Příprava:

Z MEDU, OLEJE, CITRONOVÉ ŠŤÁVY A MÁKU UŠLEHÁME ZÁLIVKU A DÁME VYCHLADIT. FAZOLKY OMYJEME A KRÁTCE ASI 2-3 MINUTY SPAŘÍME V OSOLENÉ VODĚ, NECHÁME OKAPAT A VYCHLADNOUT. RUKOLU OPLÁCHNEME, OMYTÉ KAKI ROZPŮLÍME A NAKRÁJÍME NA TENČÍ PLÁTKY. PROMÍCHÁME S FAZOLKAMI, PŘIDÁME PLÁTKY PROSCIUTTA A DOCHUTÍME ZÁLIVKOU.

