**Zagorska salata**

Sastojci za 10 osoba

30 dag domaćeg tvrdog sira

30 dag domaće šunke

1 glavica zelene salate

1 glavica radića

10 dag matovilca

10 dag riklue

bučino ulje

Za umak od cikle:

300 g kuhane cikle

1 dcl vrhnja za kuhanje

Sol

Priprema:

Narežemo sir na trokutiće debljine 0,5 cm. Šunku narežemo tanko. Zagrijemo grill tavu, stavimo sir i šunku te pržimo 30 sekundi sa svake strane. Svježu salatu operemo i grubo natrgamo. Na tanjur dodamo zelenu salatu i radić. Prelijemo bučinim uljem. Dodamo ploške pečenog sira i šunke te pokrijemo matovilcem i rukolom. Ukrasimo umakom od cikle koji napravimo tako da skuhanu ciklu stavimo u visoku posudu i dodamo vrhnje za kuhanje i sol. Miksamo štapnim mikserom 30 sekundi dok smjesa ne postane glatka.