

Zeleninový zemiakový šalát so smotanovou zálievkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Uvaríme 600 g malých zemiakov v šupke a v slanej vode. Po vychladnutí ich olúpeme a rozpolíme. Mrkvy olúpeme, po dĺžke rozpolíme a nakrájame na tretiny. 6 stoniek stopkového zeleru nakrájame na malé kúsky. Menší karfiol očistíme a rozoberieme na ružičky. 8 malých cibuliek očistíme a rozkrojíme na polovicu. Mrkvu, karfiol, zeler oddelene sparíme slanou vriacou vodou a vložíme spolu do sita. Rozohrejeme olej na panvici a polovice cibule osmažíme do svetlohnedá. Zalejeme 300 ml vývarom s bujónom a povaríme. Odstavíme, pridáme balzamický ocot a 2 lyžice oleja. Vložíme zeleninu a zemiaky, necháme marinovať. Otrháme petržlenovú vňať zo stonky. Smotanu zmiešame s citrónovou šťavou a okoreníme. Marinovanú zeleninu a zemiaky s ľadovým natrhaným šalátom pripravíme na tanier. Prelejeme smotanovou zálievkou a ozdobíme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 200 g
- **Zemiaky** - 400 g
- **Mrkva** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Karfiol** - 100 g
- **Šalát hlávkový** - 120 g
- **Citróny** - 10 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Zeler stopkový** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Ocot Balsamico** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

