

Bavorský šalát

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Sekanú nakrájame na prúžky. Pór očistíme, rozkrojíme po dĺžke a nakrájame na prúžky. Cibuľu olúpeme, rozkrojíme na polovicu a nakrájame na prúžky. Vo vriacej slanej vode sparíme pór. Pór a cibuľu dáme do misy. Lúhované pečivo nakrájame na kocky. Uvaríme 100 ml vývaru (voda + bujón) a necháme vychladnúť. Pridáme horčicu, ocot, olej a korenie. Všetko premiešame a pridáme do misy s cibuľou a pórom. Na panvici rozohrejeme olej a osmažíme sekanú, pridáme kúsky pečiva a orestujeme. Pridáme do misy. V malej misičke zmiešame smotanu, pažitku, soľ a čierne korenie. Šalát dáme na tanier a pridáme pažitkovú smotanu.

Ingrediencie

- **Horčica Plnotučná 550 g** - 10 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Pór** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 600 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Ocot** - 10 g
- **Petržlenová vňať** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Bagetka bezgluténová svetlá** 110 g - 110 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

