

Šošovicový šalát s paprikou a hovädzím mäsom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Šošovicu uvaríme v slanej vode s byľkou rozmarínu a strúčikmi cesnaku. Po uvarení prepláchneme vodou a necháme odkvapať. Papriku a cibuľu očistíme a nakrájame na kocky. Hovädzie mäso nakrájame na tenké plátky, osmažíme na panvici s trochou oleja a okoreníme. Šošovicu dáme do misy s paprikou, cibuľou, šalátom a dresingom. Šalát servírujeme na tanieri s plátkami mäsa.

Ingrediencie

- **Dressing cesnakový 250 g - na jogurtovom základe - 80 g**
- **Cibuľa voľná - 40 g**
- **Paprika červená - 100 g**
- **Cesnak - 3 g**
- **Šalát hlávkový - 300 g**
- **Hovädzie zadné - 600 g**
- **Olej slnečnicový - 20 g**
- **Mleté čierne korenie - 1 g**
- **Rozmarín - 1 g**
- **Provencálske byliny - 3 g**
- **Šošovka - 100 g**
- **Jedlá soľ - 4 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

