

Luxus z Jadranu

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Uhorky olúpeme a nakrájame na kocky. Cibuľku nakrájame najemno, pridáme fazuľu, nakrájané cherry paradajky a sardinky. Jemne premiešame a polejeme pripraveným dresingom z jablčného octu a olivového oleja. Ochutíme soľou a korením. Na tanieri dozdobíme rukolou a podávame.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Uhorka hadovka** - 100 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Rukola praná** - 120 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Provencálske byliny** - 3 g
- **Ocot Balsamico** - 15 g
- **Sardinky v slnečnicovom oleji** - 240 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Fazuľa červené v sladkokyslom náleve** - 420 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

