

Šalát zo zemiakov a mrkvy na marocký spôsob

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Očistíme, umyjeme a osušíme zemiaky. Každý zemiak prekrojíme na polovicu. Mrkvu olúpeme, umyjeme a nakrájame na kúsky. Zemiaky a mrkvu vložíme do pekáča. Posypeme koreniacou zmesou, pokvapkáme olivovým olejom a dobre premiešame. Pečieme dozlatista v mierne vyhriatej rúre pri teplote 200 °C 50 až 60 minút. Pečené zemiaky dáme do servírovacej misy, pridáme odkvapkané olivy, nasekanú petržlenovú vňať a premiešame. Pripravíme dresing z kyslej smotany, majonézy, prelisovaného cesnaku a nakrájaných lístkov koriandra. Pridáme soľ a čierne korenie podľa chuti. Dresing pridáme do zemiakového šalátu a servírujeme.

Ingrediencie

- **Vegan Mayo 250 g** - 80 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 300 g
- **Zemiaky** - 800 g
- **Mrkva** - 400 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Olivy zelené** - 75 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Koriander čerstvý** - 6 g
- **Grilovacie korenie** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

