

Maestro Vital s čerstvým syrom, jogurtom a slaninou

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Slaninu nakrájajte na malé kocky, opečte na neprilhavej panvici do chrumkava, vyberte z panvice a nechajte vychladnúť. Čerstvý syr premiešajte s jogurtom a bylinkami. Pažítku umyte, vytraste do sucha a nakrájajte najemno. Polovicu pažítky zamiešajte s vychladnutou slaninou do nátierky. Redkovky a šalát umyte, redkovky nakrájajte na plátky. Na jeden krajec čerstvého chleba položte list šalátu, potrite nátierkou a obložte plátkami redkovky. Ozdobte pažítkou.

Ingrediencie

- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g** - 100 g
- **Váhalova slanina** - 150 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 40 g
- **Redkovky** - 50 g
- **Šalát hlávkový** - 40 g
- **Pažítka** - 5 g
- **Tymián** - 4 g
- **Rozmarín** - 4 g
- **Ovčí syr prírodný** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

