

Obedový šalátik

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Šaláty (ľadový, lollo, polníček, rukola) natrháme do misy, pridáme nakrájané cherry paradajky, varenú červenú repu a posypeme plátkami nastrúhaného syra. Dressing pripravíme zmiešaním surovín (1 PL dijonskej horčice, 1PL medu, 1PL citrónovej šťavy, 4-5 PL olivového oleja, soľ, korenie). Prelejeme pripravený šalát. Chlebík potrieme olivovým olejom, posolíme a dáme opieť do hriankovača.

Ingrediencie

- **Džiugas Mild 180 g / 12 mesiacov** - 20 g
- **Horčica francúzska 450 g** - 12 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 100 g
- **Červená repa** - 200 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Šalát hlávkový** - 200 g
- **Citróny** - 12 g
- **Rukola praná** - 200 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Med včelí kvetový** - 12 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

