

# Šalát s ružičkovým kelom

**Počet porcií:** 2

**Čas prípravy:** 25 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Ružičky kelu uvaríme v osolenej vode do polomäkka. Prekrojíme ich na polovice a mierne opečieme na masle (2 PL). Pridáme strúhaný zeler. Po krátkom prehriatí odstavíme. Do misy k nastrúhanej mrkve, zeleru, ružičkám kelu pridáme vňate a premiešame s jogurtom. Necháme v chladničke odstáť.

## Ingrediencie

- **Mrkva** - 200 g
- **Zeler** - 50 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Kel** - 200 g
- **Korenie biele mleté** - 0.5 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 145 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

