

Lahôdkový šalát

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V šalátovej mise zmiešame jogurt s majonézou a horčicou, osolíme a okoreníme. Pridáme pažitku nakrájanú najemno. Salámu a cibuľu ošúpeme, jablká a rajčiaky rozkrojíme a odstránime jadierka. Všetko aj so špargľou pokrájame na kúsky, zamiešame do šalátu a dochutíme. Pred podávaním krátko premiešame, prípadne ešte dochutíme. Olúpeme vajcia, rozkrojíme ich na 6 dielikov a jednotlivé porcie ozdobíme spolu s vňaťou petržlenu.

Ingrediencie

- **Horčica plnotučná 450 g** - 25 g
- **Vegan Tatárska omáčka 250 g** - 60 g
- **Hustopečská pečeňovka** - 300 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Špargľa zelený** - 300 g
- **Paradajky** - 360 g
- **Pažitka** - 8 g
- **Chren** - 25 g
- **Jablká červená** - 380 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Podravka NATUR na šalát 25 g** - 6 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 145 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

