



Čerstvý jahodovo-red'kovkový šalát s burratou

🕒 20–30 Min   

Príprava

- 1 Najskôr nastrúhajte citrónovú kôru a potom vytlačte polovicu citróna. Umyte šalát. Umyte jahody paradajky a nakrájajte ich na polovice alebo štvrtiny.
- 2 Umyte red'kovky a prekrojte na polovice alebo štvrtiny.
- 3 Na prípravu dresingu zmiešajte v šálke horčicu, citrónovú šťavu, med a koreniacu zmes Spice up my Salad. Vmiešajte olivový olej a ochuťte soľou.
- 4 Zmiešajte šalát z divokými bylinkami s jahodami a red'kovkami. Prelejte výdatným množstvom dresingu.
- 5 Burratu natrhajte a posypte ňou šalát. Podávajte s čerstvou bagetou.

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Jahody
200 g	Šalát s divokými bylinkami
75 g	Red'kovky
2 ks	Burrata
1 ČL	Kremžská horčica
3 PL	Olivový olej
1 ks	Citrón
1 ČL	Med
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

