

Čerstvý jahodovo-reďkovkový 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 reďkovky 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 reďkovkami. 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	Reďkovky
2 ks	Burrata
1 ČL	Kremžská horčica
3 PL	Olivový olej
1 ks	Citrón
1 ČL	Med
1 štipka	Čierne korenie celé