



Салат із полуниці й редиски з бурратою

🕒 20—30 хв 🍴🍴🍴

Приготування

Інгредієнти 2 порц.

🍴 = Kotányi Produkte

200 г	Полуниця
200 г	Салат
75 г	Редис
2 шт.	Буррата
1 ст.л.	Гірчиця
3 ст.л.	Оливкова олія
1	Лимон
1 ст.л.	Мед
1 ст.л.	🍴 Пікантна суміш з перцем до стейку

- 1 Спочатку натерти лимонну цедру, а потім вичавити половинки лимона. Помити та нарізати салат. Полуницю також помити та розрізати на половинки або четвертинки.
- 2 Редиску помити та нарізати половинками або четвертинками.
- 3 Щоб приготувати заправку, потрібно змішати в чашці гірчицю, сік лимона, мед і пікантну суміш з перцем до стейку. Додати оливкову олію та посолити за смаком.
- 4 Змішати салат з з полуницею і редискою. Полити щедрою кількістю заправки.
- 5 Розриваємо буррату і додаємо в салат. Насолоджуватися зі свіжим багетом.

