

Салат із полуниці й редиски з бурратою

20–30 хв

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

Приготування

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.