



Салата с кейл, ябълки и круши

⌚ 30–40 Минути 

Подготвка

- Измийте листата на кейла и ги подсушете. Накъсайте ги на по-малки парченца и сложете в куна. Овкусете със сол, чесън на гранули и малко олио. Разбъркайте хубаво и осставете настрани.
- Измийте ябълката и крушата и нарежете на тънки филийки. Извадете плодчетата на нара.
- Разпределете листата кейл по чиниите, наредете парченцата ябълки и круши отгоре и поръсете малко нар и орехи.
- Изстискайте сокът на половин лимон. Пригответе гресинг като разбъркате необходимите съставки. Добавете лютот чили ако желаете.
- Овкусете салатата с гресинга и се насладете!

Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

1 бр.	Зеле кейл
1 бр.	Червена ябълка
1 бр.	Круша
½ бр.	Нар
1 ч.ч.	Орехи
1 с.л.	◆ Чесън на гранули

За гресинга

3 с.л.	Тахан
½ с.л.	Мег
1 ч.л.	◆ Мукс домати и билки
1 с.л.	Вода
¼ с.л.	Зехтин
3 с.л.	Бял винен оцет
½ бр.	Лимон
	◆ Морска сол
	◆ Черен пипер на зърна
	◆ Лютот чили

