



Salát z čerstvých jahod a ředkviček s burratou

🕒 20–30 Min   

Preparation

- 1 Nejprve nastrouhejte citronovou kůru a poté vymačkejte půlky citronu. Salát omyjte. Omyjte také jahody a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky.
- 2 Ředkvičky omyjte a nakrájejte na půlky nebo čtvrtky.
- 3 Zálivku připravíte tak, že v hrnku smícháte hořčici, šťávu z citronu, med a pepř. Vmíchejte olivový olej a podle chuti osolte.
- 4 Smíchejte salát z divokých bylinek s jahodami a ředkvičkami. Přelijte bohatě zálivkou.
- 5 Burratu natrhejte a rozprostřete na salát. Vychutnejte si s čerstvou bagetou.

Ingredients 2 Portions

🍷 = Kotányi Produkte

200 g	Jahody
200 g	Salát z divokých bylin
75 g	Ředkvičky
2 ks.	Burrata
1 č.lž.	Bavorská hořčice
3 pol.lž.	Olivový olej
1 ks.	Citrón
1 č.lž.	Med
1 špetka	🍷 Pepř černý celý

