



Šalát z jahôd a red'koviek s burratou

🕒 20–30 Min 

Príprava

- 1 Najprv nastrúhajte citrónovú kôru a potom vytlačte polovicu citróna. Šalát umyte. Umyte aj jahody a nakrájajte ich na polovice alebo štvrtiny.
- 2 Red'kovky umyte a nakrájajte na polovice alebo štvrtiny.
- 3 Na prípravu dresingu zmiešajte v pohári horčicu, šťavu z citróna, med a zmes korenia Spice up my Salad. Primiešajte olivový olej a podľa chuti osol'te.
- 4 Šalát z divokých bylín zmiešajte s jahodami a red'kovkami. Zalejte veľkorysým množstvom dresingu.
- 5 Burratu natrhajte a rozotrite na šalát. Vychutnajte si s čerstvou bagetou.

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Jahody
200 g	Šalát s bylinkami
75 g	Red'kovka
2 ks	Burrata
1 ČL	Horčica Händlmaier
3 PL	Olivový olej
1 ks	Citrón
1 ČL	Med
1 ČL	
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

