

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

265 г	Готовий нут із банки
1 шт.	Селера
0.5 шт.	Брокколі
1	Зелене яблуко
30 г	Журавлина, сушена
1 чашка	Чорниця, свіжа
1 чашка	Ожина, свіжа

Для заправки

200 u	Соєвий йогурт (несолодкий)
1 ст.л.	Лимонний сік, свіжий
2 ст.л.	Оливкова олія
1 ст.л.	Суміш пряних трав

Веганський салат з нуту та броколі

20—30 хв

Приготування

1. Розділити броколі на суцвіття та помити їх. Потім відварити у підсоленій воді до готовності.
2. Тим часом у мисці готуємо заправку. Для цього змішати йогурт з оливковою олією, соком лимона, журавлиною та сумішшю пряних трав Kotányi.
3. Нут злити, промити і дати стекти воді перед тим, як перекласти у велику миску. Також помити і дрібно нарізати селеру. Зелене яблуко помити та нарізати дрібними кубиками. Вимити ягоди і залишити їх цілими, або розрізати навпіл, як вам більше подобається.
4. Потім змішати всі інгредієнти. Полити салат заправкою, обережно перемішати.
   Смачного!

ПІДКАЗКА: Салат також можна приправити свіжою зеленню, наприклад, м'ятою.