



# Veganska salata od slanutka

🕒 20–30 Min   

## Priprema

- 1 Prvo pripremite brokulu. Cvjetove brokule odvojite i isperite. Zatim kuhajte u vrućoj posoljenoj vodi dok ne omekšaju.
- 2 Za to vrijeme pripremite dressing. Pomiješajte jogurt s maslinovim uljem, sokom jednog limuna, brusnicama i Kotányi začinskim biljem za salatu.
- 3 Slanutak ocijedite, isperite i stavite u veću zdjelu. Celer također operite i narežite na tanke ploške. Zelenu jabuku operite i narežite na male kockice. Bobice operite i ostavite cijele ili ih prepolovite, ovisno o želji.
- 4 Zatim pomiješajte sve sastojke. Salatu prelijte dressingom, pažljivo promiješajte i uživajte.

## Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 265 g    | Slanutka (kuhanog iz konzerve) |
| 1 štapić | Celera                         |
| 30 g     | Suhih borovnica                |
| 0.5 kom  | Brokule                        |
| 1 kom    | Zelena jabuka                  |

Za dressing:

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 200 g    | Sojinog jogurta (nezaslađenog) |
| 1 žlica  | Svježeg limunovog soka         |
| 1 žlica  | ♦ Začinsko bilje za salatu     |
| 2 žlice  | Maslinovog ulja                |
| 1 šalica | Svježih borovnica              |
| 1 šalica | Svježih kupina                 |

