



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

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.

