

SLOŽENÍ

4 PORCE

20 MIN

SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet Veggies řízek

500g baby brambor

150g polníčku

400 g cherry rajčátek

1 avokádo

1 citron

2 jarní cibulky

1 stroužek česneku

2 lžice olivového oleje

2 lžice majonézy

1 lžička hořčice

Volitelné: 1 lžička medu

Řízek s bramborovým salátem je snad to nejtradičtější a nejoblíbenější české jídlo. Vyzkoušejte tuto českou klasiku i v dokonale odlehčené a veganské verzi, která se hodí i na letní dny a to díky veggie řízku od Garden Gourmet!

PŘÍPRAVA

1. UVAŘTE BABY BRAMBORY

Baby brambory vaříme ve slupce doměkka, slijeme a rozpůlíme. Na pánvi rozpálíme olej a uvařené brambory osmažíme do zlatohněda. V poslední minutě přidáme na plátky nakrájený česnek a krátce vše orestujeme.

2. PŘIPRAVTE SI VEGGIE ŘÍZEK

Veggie řízek Garden Gourmet připravíme dle instrukcí uvedených na obalu.

3. PŘIPRAVTE SI ZELENINU

Polníček opláchneme a osušíme. Rajčata nakrájíme na čtvrtky, jarní cibulku na kolečka a půlku avokáda rozkrájíme na kostičky.

4. PŘIPRAVTE SI DIP

Příprava dresingu: Druhou polovinu avokáda smícháme se šťávou z půlky citronu, dvěma lžicemi olivového oleje, dvěma lžicemi majonézy, jednou lžičkou hořčice, dochutíme medem (nepovinné) a celou směs rozmixujeme.

5. ROZDĚLTE ZELENINU A ŘÍZKY NA TALÍŘE A SERVÍRUJTE!

Salát, rajčata a avokádo rozdělíme na čtyři talíře, ozdobíme jarní cibulkou a pokapeme dresingem.

Druhou polovinu citronu rozkrájíme na kousky a podáváme k řízku a opečeným bramborům.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ