

## SLOŽENÍ

4 PORCE

35 MIN

SNADNÝ

2 balení Garden Gourmet Falafel  
1 malý květák  
50 g rukoly  
4 lžice cizrny  
3 lžice semen granátového jablka  
4 datle  
2 lžice vlašských ořechů  
200 ml jogurtu (vegan)  
2 lžice tahini  
1 polévková lžice citronové šťávy  
1 svazek máty  
2 lžice kurkumy

Pokud máte chuť na zdravý salát, ale nudí vás obvyklé kombinace, je to vaše příležitost! Vytvořte tuto veganskou a arabsky inspirovanou alternativu!

## PŘÍPRAVA

**1. PŘEDEHŘEJTE TROUBU A ROZDĚLTE KVĚTÁK NA RŮŽIČKY**

Troubu přehřejeme na 200 ° C. Květák nakrájíme na malé růžičky. Smícháme je v misce s trochou oleje, kurkumy, soli a pepře.

**2. PEČTE KVĚTÁK PŘIBLIŽNĚ 15 MINUT**

Umístíme je na plech a pečeme v troubě asi 15 minut, dokud nebudou křupavé a barevné. Datle nakrájíme na kousky, vlašské ořechy nahrubo nasekáme a cizrnu scedíme.

**3. ZÁLIVKA S TAHINI**

Na zálivku smícháme tahini s jogurtem a dochutíme citronem

**4. UPEČTE FALAFEL**

Upečeme Garden Gourmet Falafel podle pokynů na obalu.

**5. SMÍCHEJTE VŠE DOHROMADY A NAHORU DEJTE UPEČENÝ FALAFEL**

Květák smícháme s rukolou, cizrnou, datlemi a vlašskými ořechy a rozdělíme na talíře. Nahoře naaranžujeme upečené falafely a ozdobíme semínky granátového jablka, dresinkem tahini a mátou.

**6. TIP NA ZBYTKY**

Zbýlé listy kvěťáku použijte do zapékací mísy. - Salát můžete také dobře uložit, pokud rukolu uchováváte samostatně a přidáte ji těsně před použitím.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA  
GARDENGOURMET.CZ