

SLOŽENÍ

Ψ 3 PORCE

🕒 25 MIN

👤 SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet Veggies nudličky

150 g quinoi (ideálně 3 barev)

3 malé papriky (žlutá, červená, zelená)

1 hrnek římského salátu

1 malá červená cibule

1/4 okurky

1 citron

125 ml veganského jogurtu

2 lžičce směsi řeckých oliv

3 lžičce olivového oleje

Tento veganský krabičkový salát s Garden Gourmet nudličkami je skvělou pochoutkou, která spolehlivě uspokojí vaše chuťové buňky v práci i ve škole!

PŘÍPRAVA**1. UVAŘTE QUINOU**

Quinou uvařte podle návodu na obalu a nechte vychladnout.

2. SMÍCHEJTE OKURKU S JOGURTEM

Okurku nakrájejte podélně na čtvrtky a ty nakrájejte na tenké plátky. Poté smíchejte s jogurtem, dochuťte citronem, solí a pepřem. Papriku nakrájejte na proužky a cibuli na plátky, které ještě jednou překrojte.

3. OSMAŽTE VEGGIE NUDLIČKY

Osmažte Veggies nudličky podle návodu na obalu.

4. TEĎ UŽ JEN DOCHUŤTE SALÁT

Salát z quinoi ochuťte citronem, olivovým olejem, solí a pepřem a přidejte olivy.

5. VŠE SI ROZDĚLTE DO VAŠÍ KRABIČKY, KTEROU SI VEZMETE TŘEBA DO PRÁCE!

Do jedné přihrádky v krabičce rozdělte papriky s cibulí, do druhé quinoa salát s olivami a nudličkami na podestýlce z římského salátu. Okurkový jogurt nalijte zvlášť do misky a tu přidejte do krabičky ke zbytku jídla.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**