

JARNÍ SALÁT S QUINOOU A ZELENINOVÝMI KULIČKAMI

SLOŽENÍ

🍴 4 PORCE

🕒 35 MIN

👤 SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet
Zeleninové kuličky
200 g quinoa
1 malá červená cibule
1 stroužek česneku
1 vařená červená řepa
50 g rukoly
6 ředkviček
1 pomeranč
1 citron
olivový olej
1 menší svazek kopru
sůl a pepř

Zažijte směs chutí, které tento originální a vegetariánský salát nabízí! Skvěle se hodí k lehkému obědu nebo jako příloha. Salát připravený ze zeleninových kuliček Garden Gourmet, quinoi a osvěžující zeleniny.

PŘÍPRAVA

1. UVAŘTE QUINOOU A PŘIPRAVTE SI ZELENINU

Quinou vařte podle návodu na obale přibližně 12 minut do měkka. Scedíme a necháme vychladnout. Řepu nakrájíme na kostičky a ředkvičky na plátky. Nakrájete cibuli a česnek a orestujte je na trošce oleje dozlatova. Přidejte kostky řepy a krátce je orestujte.

2. SMÍCHEJTE ZELENINU S QUINOOU A NAKRÁJENÝMI POMERANČI

Směs smícháme s quinoou. Oloupeme pomeranč a nakrájíme na kousky.

3. SMĚS S QUINOOU DOCHUTÍME A ORESTUJEME ZELENINOVÉ KULIČKY

Směs s quinoou lehce promícháme s rukolou, pomerančem a ředkvičkami. Dochutíme olivovým olejem, citronovou kůrou, šťávou a solí a pepřem. Osmažte zeleninové kuličky Garden Gourmet, dle návodu na obale.

4. OZDOBTE, PODÁVEJTE A VYCHUTNEJTE SI TENTO SKVĚLÝ SALÁT!

Nandejte salát a zeleninové kuličky na talíř a ozdobte koprem. Dobrou chuť!

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**