

SLOŽENÍ

🥗 2 PORCE

🕒 25 MIN

🧠 SNADNÝ

2 balení Garden Gourmet
Veganský tuňák

4 dětské okurky

3 malé vařené červené řepy

2 hlavy listů baby římského salátu

4 ředkvičky

1 citron

Trochu soli a pepře

Hromada kopru (na dresink)

Hromada máty (na dresink)

2 lžice veganského jogurtu (na dresink)

2 lžice veganské majonézy

1 stroužek česneku (na dresink)

Připravte si tento snadný a osvěžující veganský salát za pár minut! Skvělá chuť Garden Gourmet vuňáka v kombinaci s čerstvou zeleninou. Mňam, to musíte vyzkoušet!

PŘÍPRAVA

1. NAKRÁJEJTE ZELNINU

Okurky nakrájejte na plátky a řepu na měsíčky. Lehce je promíchejte s Vunou. Dochutte olivovým olejem, citronovou šťávou, solí a pepřem a pár snítkami nadrobno nasekaného kopru.

2. TEĎ JE NA ŘADĚ VUŇÁK!

Na talíř rozdělte listy římského salátu a navrch nandejte vuňáka.

3. PŘIPRAVTE SI DRESINK

Na přípravu dresinku potřebujete majonézu a jogurt, smíchejte a přidejte nadrobno nasekaný kopr, mátu a česnek.

4. SERVÍRUJTE!

Pokud je dresink příliš hustý, naředte ho trochou vody. Dresinkem přelijte salát a ozdobte ředkvičkami a snítky kopru.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**