

SLOŽENÍ

4 PORCE

20 MIN

1 balení Garden Gourmet Falafel

100 g mix salátových listů

75 g semínek granátového jablka
nebo půl granátového jablka

4 čerstvé fiky

4 až 6 datlí

30 g pekanových ořechů

2 lžice sušených brusinek

1 malá červená cibule

6 lžic extra panenského olivového
oleje

2 lžice sirupu z granátového jablka

1 až 2 lžice balzamikového octa

sůl

pepř

Tento vegetariánský salát ve tvaru věnce bude ozdobou vaší vánoční večeře. Dejte si ho se svými blízkými.

PŘÍPRAVA

1. Připravte si zdobení

Datle nakrájejte na kousky, fiky na měsíčky a pekanové ořechy nasekejte nahrubo. Připravte si brusinky a semínka granátového jablka.

2. Udělejte dresink

Cibuli nakrájejte opravdu najemno a metličkou ji smíchejte s olivovým olejem, sirupem z granátového jablka a balzamikovým octem, dokud se dobře nespojí. Podle chuti osolte a opepřete.

3. Salát naaranžujte do věnce

Omyté a osušené salátové listy naaranžujte do tvaru věnce na pěkný velký talíř.

4. Ozdobte věnec

Na salátový věnec rozdělte datle, fiky, semínka granátového jablka, pekanové ořechy a brusinky.

5. Opečte falafel, podávejte a vychutnávejte!

Těsně před podáváním opečte falafelové kuličky Garden Gourmet podle návodu na obalu do křupava a rozdělte je na salát. Vše zakápněte dresinkem a to, co z něj zbyde, dejte do misky a podávejte zvlášť.

KULINÁŘSKÉ TIPY

Ideální kombinace

Vynikající s otoustovaným pita chlebem a hummusem dle vašeho výběru.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ