

LEHKÁ VEČEŘE SE ŠPENÁTOVO SÝROVÝM ŘÍZKEM A CELEROVÝM SALÁT

SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 30 MIN

👤 SNADNÝ

180 gramy Vegetariánský
Špenátovo-sýrový ŘÍZEK

200 g cherry rajčat

75 g míchaného salátu (hlávkový
salát a jehněčí salát)

2 stonky celeru

500 g voskových brambor (nebo
450 g hotových brambor na
pečení)

2 lžice extra panenského olivového
oleje a oleje na smažení

1 citron nebo citronová šťáva
připravená k použití

Vychutnejte si lehkou a chutnou večeři s vegetariánským špenátovo-sýrovým řízkem Garden Gourmet a osvěžujícím celerovým salátem. Perfektní kombinace pro lahodné a odlehčující jídlo!

PŘÍPRAVA

1. Pečte brambory

Přehřejte troubu na 200 °C. Brambory omyjte a nakrájejte na měsíčky. V misce je promíchejte s olejem, solí a pepřem. Rozložte je na plech a pečte asi 20 minut dozlatova.

2. Připravte si zeleninu

Nakrájejte řapíkatý celer a rajčata a smíchejte je s míchaným salátem. Pokapejte olivovým olejem a citronovou šťávou, dochutte solí a pepřem.

3. Připravte špenátovo-sýrový řízek a podávejte!

Špenátovo-sýrový řízek připravte do křúpava podle návodu na obalu. Podávejte s míchaným salátem a opečenými bramborami.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**