

REZEŇ S PEČENÝMI BABY ZEMIAKMI, PARADAJKOVÝM ŠALÁTOM A AVOKÁDOVÝM DRESSINGOM

INGREDIENCIE

1 balenie Garden Gourmet Veggies rezeň

500g baby zemiakov

150g valeriánky poľnej

400 g cherry paradajok

1 avokádo

šťava z 1 citróna

2 jarné cibuľky

1 strúčik cesnaku

2 lyžice extra panenského olivového oleja

2 lyžice majonézy

1 lyžička horčice

Voliteľné: 1 lyžička medu



PRÍPRAVA

1. OSMÁŽTE BABY ZEMIAKY S CESNAKOM

Baby zemiaky varíme v šupke domäkka, zlejeme a rozpolíme. Na panvici rozpálime olej a uvarené zemiaky osmažíme do zlatohneda. V poslednej minúte pridáme na plátky nakrájaný cesnak a krátko všetko spolu orestujeme.

2. PRIPRAVTE VEGGIE REZEŇ

Veggies rezeň Garden Gourmet pripravíme podľa inštrukcií uvedených na obale.

3. PRIPRAVTE ZELENINU

Valeriánku opláchneme a osušíme. Paradajky nakrájame na štvrtky, jarnú cibuľku na kolieska a polovicu avokáda rozkrájame na kocky.

4. PRIPRAVTE AVOKÁDOVÝ DRESSING

Príprava dresingu: Druhú polovicu avokáda zmiešame so šťavou z polovice citróna, dvoma lyžicami olivového oleja, dvoma lyžicami majonézy, jednou lyžičkou horčice, dochutíme medom (nepovinné) a celú zmes rozmixujeme.

5. OZDOBTE A DOBRÚ CHUŤ!

Šalát, paradajky a avokádo rozdelíme na štyri taniere, ozdobíme jarnou cibuľkou a pokvapkáme dresingom. Druhú polovicu citróna rozkrájame na kúsky a podávame k rezňu a opečeným zemiakom.

[CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)