

REZEŇ S PEČENÝMI BABY ZEMIAKMI, PARADAJKOVÝM ŠALATOM (SALAT K REZKOM)

INGREDIENCIE

1 balenie Garden Gourmet Veggie
rezeň

500g baby zemiakov

150g valeriánky polnej

400 g cherry paradajok

1 avokádo

šťava z 1 citróna

2 jarné cibulky

1 strúčik cesnaku

2 lyžice extra panenského
olivového oleja

2 lyžice majonézy

1 lyžička horčice

Voliteľné: 1 lyžička medu

🍴 4 PORCIÁCH

🕒 20 MIN

👤 JEDNODUCHÝ

PRÍPRAVA

1. OSMAŽTE 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

Veggie rezeň Garden Gourmet pripravíme podľa inštrukcií uvedených na obale.

3. PRIPRAVTE ZELENINU

Valeriánku opláchneme a osušime. 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 reznú a opečeným zemiakom.

**CHECK OUT MORE RECIPES AT
GARDENGOURMET.COM**