

L'AHKÁ VEČERA SO ŠPENÁTOVO SYROVÝM REZŇOM A ZELEROVÝM ŠALÁTOM

INGREDIENCIE

180 gramov Vegetariánsky špenátovo-syrový REZEŇ 180g

200 g cherry paradajok

75 g miešaného šalátu (hlávkový šalát a jahňací šalát)

2 stonky zeleru

500 g voskových zemiakov (alebo 450 g hotových zemiakov na pečenie)

2 lyžice extra panenského olivového oleja a oleja na vyprážanie

1 citrón alebo citrónová šťava pripravená na použitie

 2 PORCIÁCH

 30 MIN

 JEDNODUCHÝ

Vychutnajte si ľahkú a chutnú večeru s vegetariánskym špenátovo-syrovým rezňom Garden Gourmet a osviežujúcim zelerovým šalátom. Perfektná kombinácia pre lahodné a odľahčujúce jedlo!

PRÍPRAVA

1. Pečte zemiaky

Predhrejte rúru na 200 °C. Zemiaky umyte a nakrájajte na mesiačky. V miske ich premiešajte s olejom, soľou a korením. Rozložte ich na plech a pečte asi 20 minút dozlatista.

2. Pripravte si zeleninu

Nakrájajte stopkový zeler a paradajky a zmiešajte ich s miešaným šalátom. Pokvapkajte olivovým olejom a citrónovou šťavou, dochuťte soľou a korením.

3. Pripravte špenátovo-syrový rezeň a podávajte!

Špenátovo-syrový rezeň pripravte do chrumkava podľa návodu na obale. Podávajte s miešaným šalátom a opečenými zemiakmi.

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