

# Salát z marinované dýně

**Počet porcí:** 2

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Dýni Hokkaido (oloupané) nakrájíme na tenké plátky (nejlépe poslouží škrabka na brambory) a vložíme do marinády z olivového oleje, soli, pepře, rozmarýnu a nastrohaného zázvoru. Necháme v lednici 24 hodin odležet a poté vyjmeme rozmarýn. Smícháme s ostatními ingrediencemi, ochutíme solí, pepřem a lehce zakápneme olivovým olejem.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Dýně Hokkaido** - 300 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 5 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Zázvor celý 3 ks** - 1 g
- **Rukola praná** - 100 g
- **Granátové jablko 250 g** - 15 g
- **Eat Fresh Italian mix 150 g** - 100 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

