

Na křupavých toustech podávaný salát z Cottage Cheese, čerstvých krevetek a ředkviček

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve si připravíme bagetky. Sejmeme papírový obal a rozbalíme vnější fólii. Pečící obal několikrát propíchneme špičkou nože. Výrobky v pečícím obalu dopékáme v předehřáté troubě při teplotě 230-250°C po dobu 3-5 minut

Krevety smícháme s uvedenými surovinami (Cottage Cheese, přírodní 180 g, majonéza 100 g, citrónová šťáva 1 polévková lžíce, kerblík, jemně sekaný 1/2 svazku, ředkvičky krájené na nudličky 150 g, sůl, čerstvě mletý bílý pepř)

kromě bagety a másla. Plátky baget (16 plátků) potřené máslem zprudka opečeme z obou stran. Salát upravíme na hotové tousty a podáváme například s polníčkovým salátem a zálivkou vinaigrette.

Ingredience

- **Ředkvičky** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Citróny** - 10 g
- **Krevety vyloupané 150 g** - 400 g
- **Majonéza Master 180ml** - 100 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 0.5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Jihočeský Cottage natur 5% 150 g** - 180 g
- **Vícezrné bagety v pečícím sáčku bez lepku B 270 g** - 270 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

