

Salát s řepou, cizrnou a mozzarellou

Počet porcí: 1

Doba přípravy: 10 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ingredience na zálivku (hrst čerstvého tymiánu, 2 polévkové lžíce balsamika, 3 polévkové lžíce olivového oleje, 2 polévkové lžíce medu, sůl, pepř) smícháme dohromady a necháme stranou. Do misky dáme polníček nebo rukolu, polijeme $\frac{2}{3}$ zálivky a dobře promícháme. Na vrh salátu přidáme na $\frac{1}{3}$ plochy řepu, vedle toho cizrnu. Na poslední třetinu plochy dáme mozzarellu nakrájenou na plátky. Vše ještě polijeme zbylou zálivkou a posypeme černým sezamem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Tymián čerstvý** - 10 g
- **Ocet Balsamico** - 30 g
- **Červená řepa - kostky 720 ml a 370 ml** - 106 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Rukola praná** - 30 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 250 g
- **Med květový luční 900 g** - 20 g
- **Sezam** - 8 g
- **Lněný olej 250 ml** - 45 g
- **Cizrna sterilovaná 400 g** - 106 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

