

KŘUPAVÝ NUGGETKOVÝ SALÁT S PEČENÝMI BATÁTY

SLOŽENÍ

🍴 4 PORCE

🕒 40 MIN

👤 SNADNÝ

150 g hlávkového salátu

3 rajčata

1 okurka

1 červená chilli paprička (jemně nakrájená)

1 stroužek česneku

3 lžice (40 g) pražených arašídů

4 lžice octa

5 lžic olivového oleje

Veganské Nuggetky 2 balení

Tento salát s Garden Gourmet Veggie nuggetkami, pečenými batáty a arašídovým dresinkem je nejen opravdu jednoduchý na přípravu, ale také velmi lahodný!

PŘÍPRAVA

1. PŘEDEHŘEJTE SI TROUBU

Přehřejte troubu na 200 °C.

2. UPEČTE BATÁTY

Batáty posypte pepřem, solí a 2 lžicemi olivového oleje. Vložte do trouby a opékejte asi 25 minut, dokud nejsou měkké.

3. PŘIPRAVTE SI ZELENINU

Hlávkový salát rozdělte na 2 talíře, rajčata nakrájejte na kousky a okurku na podlouhlé plátky.

4. NAARANŽUJTE SI ZELENINU DLE VAŠÍ LIBOSTI

Na hlávkový salát rozdělte nakrájenou okurku, rajče a upečené batáty.

5. PŘIPRAVTE SI ZÁLIVKU

Smíchejte 2 lžice oleje s octem, chilli a česnekem. Dochutěte solí a pepřem.

6. ORESTUJTE VEGGIE NUGGETKY A PODÁVEJTE S PŘIPRAVENÝM SALÁTEM!

Na zbytku oleje orestujte Garden Gourmet Veggie nuggetky a nahrubo nasekejte arašidy. Obojí dejte navrch připraveného salátu a pokapejte dresinkem.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**