

## SLOŽENÍ

- 2 balení Garden Gourmet Veganský tuňák
- 4 dětské okurky
- 3 malé vařené červené řepy
- 2 hlavy listů baby římského salátu
- 4 ředkvičky
- 1 citron
- Trochu soli a pepře
- Hrst kopru (na dresink)
- Hrst máty (na dresink)
- 2 lžíce veganského jogurtu (na dresink)
- 2 lžíce veganské majonézy
- 1 stroužek česneku (na dresink)



Připravte si tento snadný a osvěžující veganský salát za pár minut! Skvělá chuť Garden Gourmet vuňáka v kombinaci s čerstvou zeleninou. Mňam, to musíte vyzkoušet!

## PŘÍPRAVA

### 1. NAKRÁJEJTE ZELNINU

Okurky nakrájejte na plátky a řepu na měsíčky. Lehce je promíchejte s Vuňákem. Dochutěte olivovým olejem, citronovou šťávou, solí a pepřem a pár snítkami nadrobno nasekaného kopru.

### 2. TEĎ JE NA ŘADĚ VUŇÁK!

Na talíř rozdělte listy římského salátu a navrch nandejte vuňáka.

### 3. PŘIPRAVTE SI DRESINK

Na přípravu dresinku potřebujete majonézu a jogurt, smíchejte a přidejte nadrobno nasekaný kopr, mátu a česnek.

### 4. SERVÍRUJTE!

Pokud je dresink příliš hustý, naředte ho trochou vody. Dresinkem přelijte salát a ozdobte ředkvičkami a snítkami kopru.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ**