

SLOŽENÍ

🍴 2 PORCE

🕒 20 MIN

👤 SNADNÝ

2 balení Garden Gourmet
květákový řízek

150 gramy Těstoviny orzo

100 gramy cherry rajčátka

100 gramy avokádo

100 gramy paprika

1 menší červená cibule

1 hrnek baby špenát

1 čajová lžička bazalka

Orzo salát s květákovým řízkem Garden Gourmet! Vynikající lehké
josvěžující jídlo, které pohladí každého na jazyku!

PŘÍPRAVA**1. Uvařte řecké orzo**

Řecké orzo uvaříme podle návodu na obalu, scedíme a necháme vychladnout.

2. Smíchejte orzo s přísadami

Orzo smícháme s nakrájenou červenou cibulkou, mladým špenátem, rajčaty,
paprikou a bazalkou. Pokapeme citrónovou šťávou.

3. Osmažte květákový řízek

Květákový řízek upečeme podle návodu na obalu a nakrájíme na nudličky.

4. Podáváme

Orzo salát dokončete plátky avokáda a proužky květákového řízku. Osolte a
opepřete podle chuti. Posypejte bazalkou. Dobrou chuť!

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**