

Jahodový salát s pikantní zálivkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jahody 300 g
- Badyán 2 ks
- Červené víno 3 lžíce
- Med 2 lžíce
- Hořčické semínko 1 lžička
- Cukr 2 lžička
- Balzamico 3 lžíce
- Bazalka 1 ks
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jahody zbavíme stopek, omyjeme, osušíme a nakrájíme na čtvrtky. Do hmoždíře vsypeme pepř, hořčičné semínko, badyán a rozdrtíme. Bazalku očistíme a natrháme. Bazalku smícháme s jahodami.

Připravíme si zálivku. Na pánvi necháme zkaramelizovat cukr. Když je zlatavý, přilijeme víno a ocet. Směs necháme za stálého míchání rozpustit. Vsypeme koření, špetku soli a zálivku přivedeme k varu a přelijeme jí jahody s bazalkou.

Jahodový salát s pikantní zálivkou necháme 10 - 15 minut uležet a můžeme podávat.