

Argentinský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mrkev 400 g
- Čínské zelí 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Fazole 150 g
- Citrón 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Hřebíček 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Koňak 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Opereme a nasekáme listy čínského zelí, mrkev nakrájíme na tenké nudličky a krátce ji podusíme s hřebíčkem ve vodě. Fazole uvaříme doměkka, slijeme. Všechny ingredience smícháme a necháme proležet, připravíme si zálivku. Vidličkou rozetřeme uvařený žloutek, promícháme ho se lžičkou hořčice, olivovým olejem, šťávou z citronu, zalijeme koňakem a osolíme, opepříme. Salát zálivkou zalijeme a podáváme.