

Pórkový salát s kořením

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrón 2 ks
- Koriandr 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Tymián 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Pórek 1 kg
- Celer 1 ks
- Bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Bílé části pórků nakrájíme na kolečka silná 1 cm, celer hrubě nastrouháme.

Pórek smícháme s celerem, přidáme olej, šťávu ze dvou citronů, tymián a koriandr, pár zrněk pepře, bobkový list a dochutíme solí. Do takto připravené směsi přidáme trochu vařící vody a dusíme doměkka.

Pórkový salát s kořením vychladíme a můžeme podávat. Pórkový salát s kořením podáváme s čerstvým pečivem. Výborný doplněk je kuskus.