

Sýrové kuličky v mrkvovém salátu s řeřichou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jablko 1 ks
- Mrkev 300 g
- Pažitka 2 svazek
- Mozzarella 300 g
- Piniové oříšky 20 g
- Jemná hořčice 2 lžíce
- Citrónová šťáva 3 lžíce
- Jablečná šťáva 30 ml
- Řeřicha 200 g
- Olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Piniové oříšky nasekáme a nasucho opražíme na pánvi. Pak necháme zchladnout.

Z citronové šťávy, oleje, jablečné šťávy, hořčice a bylinkové soli smícháme omáčku.

Jablko a mrkev omyjeme, oloupeme a nastrouháme najemno. Nastrouhané jablko s mrkví smícháme s polovinou omáčky. Řeřichu omyjeme, osušíme a smícháme se zbývajícím omáčkou.

Mrkvovo-jablečný salát dáme do středu 4 talířů a po obvodu servírujeme řeřichový salát. Pažitku nakrájíme, v ní obalujeme okapané mozzarellové kuličky a klademe na salát. Nakonec zdobíme oříšky. Sýrové kuličky v mrkvovém salátu s řeřichou ihned podáváme.