

Zeleninový tagliatelle salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- mrkev 1 ks
- klíčky vojtěšky 1 balení
- olivový olej 120 ml
- ledový salát 1 ks
- salátová okurka 1 ks
- cuketa 1 ks
- Knorr Salad Dressing Francouzský 1 balení
- ředkvičky 1 svazek
- mini kuličky mozzarely 150 g
- cherry rajčata 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rajčata cherry a kuličky mozzarely rozdělte na půlky. Salát natrhejte na kousky, ředkvičky nakrájejte na kolečka. Mrkev oloupejte a opláchněte, cuketu a okurku důkladně umyjte.

S použitím škrabky utvořte z mrkve a okurky tenké dlouhé proužky. Cuketu nakrájejte na dlouhé proužky jen k místu, kde jsou jádérka, poté cuketu otočte na druhou stranu a postup zopakujte.

Zbývající část s jádérky využijte k přípravě jiného jídla např. leča.

V misce smíchejte Knorr Salad Dressing Francouzský s vodou a olivovým olejem (podle pokynu na obalu).

Přidejte natrhaný salát, cherry rajčata, mozzarellu a ředkvičky. Vše důkladně zamíchejte a dejte na talíř.

Salát ozdobte proužky zeleniny a klíčky vojtěšky.