

Salát se sýrem Reblochon, mrkví, avokádem a pomerančem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Reblochon de Savoie 250 g
- Mrkev 4 ks
- Avokádo 1 ks
- Pomeranč 2 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Ořechový olej 2 lžíce
- Piniové oříšky 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Odeberte několik dílků pomeranče a pokrájejte je na třetiny. Mrkve nakrájejte na tenké plátky nebo nudličky - Julienne. Avokádo nakrájejte na tenké plátky. Šťávu ze zbylých pomerančů rozšlehejte

spolu s olivovým olejem, ořechovým olejem, solí a pepřem. Sýr Reblochon nakrájejte na malé kostičky. V míse smíchejte všechny ingredience se zálivkou a před servírováním nechte odpočinout v chladu. Podávejte s toustem nebo opečenou bagetou.