

Jarní kedlubnový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 2

- Kedlubny 300 g
- Piniové oříšky - opražené nasucho 3 lžíce
- Jablka - červená, větší 2 ks
- **Zálivka:**
- Vinný ocet bílý 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 2 špetka
- Med 2 lžíce
- Tymián - jemně nasekaný 1 lžíce
- Olivový olej 4 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Oloupané kedlubny a jablka nakrájejte na tenké plátky. Uložte je na mísu.

Ingredience na zálivku prošlehejte a jablka s kedlubnou přelijte. Posypte oříšky a podávejte.

