

Čočkový salát s jablky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Čočku namočíme na 2 hodiny do studené vody a následně v nové vodě uvaříme do měkka. Přidáme Podravka přísadu a krátce povaříme. Scedíme a necháme vychladnout. Jablka nakrájíme i se slupkou na malé kostičky a zastříkneme citrónovou šťávou a dobře promícháme. Přidáme čočku a jarní cibulku. Promícháme s majonézou, zakysanou smetanou a kremžskou hořčicí. Dle potřeby ochutíme solí a pepřem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Cibulka jarní** - 80 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 100 g
- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 10 g
- **Hořčice kremžská 340 g** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Lagris čočka zelená 500 g** - 260 g
- **Jablka červená** - 160 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská 100 g** - 5 g
- **Majonéza 50% 100 ml sáček** - 60 g

