

Salát s cizrnou a sladkými bramborami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

Batáty pečeme v celku v předehřáté troubě na 200 °C asi 45 minut. Nakrájíme na kostičky a odložíme stranou. V misce smícháme předem uvařenou nebo sterilovanou cizrnu, loupané mandle (můžeme je nakrájet na menší kousky), nakrájenou menší kapustu, avokádo nakrájené na plátky a lžičku chia semínek. Přidáme nakrájené batáty. Připravíme si vinaigrettu smícháním extra panenského olivového oleje s octem, kari kořením, solí a pepřem. Přidáme dresink do salátové mísy a promícháme. Podáváme při pokojové teplotě.

Ingredience

- **Kapusta** - 320 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Ocet Balsamico** - 15 g
- **Avokádo** - 160 g
- **Mandle jádra 200 g** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **ARAX Cizrna 500 g** - 180 g
- **Koření Kari 28 g** - 4 g
- **Batáty sladké** - 140 g
- **BORGES Extra panenský olivový olej 500 ml** - 36 g
- **Chia semínka 100 g** - 6 g

