

Kedlubnový salát s česnekem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Vejce uvaříme natvrdo, pokrájíme na kostičky, kedlubny nastrouháme nahrubo, pažitku a kedlubnové lístky rozsekáme. Směs přidáme ke kedlubnám. Z citrónové šťávy, hořčice, oleje a octa umícháme zálivku, osolíme, opepříme a přidáme špetku muškátového oříšku, sladidla. Vše dobře promícháme. Pečivo nakrájíme na malé kousky, česnek oloupeme a prolisujeme. Na pánvi rozehřejeme máslo, přidáme česnek a společně s pečivem krátce osmahneme. Poté obsah nasypeme na povrch salátu.

Ingredience

- **Kedlubna** - 1480 g
- **Vejce** - 160 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citróny** - 40 g
- **Pažitka** - 4 g
- **Sladidlo** - 20 g
- **Bílé pečivo** - 64 g
- **Ocet Balsamico** - 12 g
- **Hořčice orientální 200 g** - 80 g
- **Česnek sušený granulovaný 25 g** - 3.2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

