



Ingredience

- NIKAL Univerzální polévkové koření
- NIKAL Přírodní olivový olej EXTRA
- NIKAL Salátové koření
- 400 g nové menší brambory
- 250 g zeleného chřestu
- 250 g bílého chřestu
- 1 lžice hrubá dijonská hořčice
- 2 lžice vinného octa
- 2 lžice sekané pažitky
- 300 g uzeného lososa
- 5 ředkviček nakrájených na kolečka
- 3 lžic smetany
- 1 lžička čerstvé citronové šťávy
- sůl
- mletý pepř
- ½ snítky kopru
- 60 g naklíčeného hrášku nebo čočky

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Chřestový salát s uzeným lososem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

Příprava:

Brambory rozpůlíme a uvaříme ve slané vodě.

Mezitím odřízneme dolní 3 cm ze zeleného chřestu, oškrábeme bílý chřest a také dolní konce odřízneme. Chřest nakrájíme šikmo na kousky asi 1 cm velké. Dáme vařit do slané vody až je měkký, v sítu propláchneme studenou vodou a scedíme. (Vývar je výborný na chřestovou polévku).

Dressing uděláme z dijonské hořčice, vinného octa, 50 ml **NIKAL Olivového oleje Extra** a 50ml vývaru z **NIKAL Univerzálního polévkového koření**. Ochutíme **NIKAL Salátovým kořením**.

Chřest a brambory dáme do mísy a přidáme hotový dressing. Přidáme pažitku a lehce promícháme. Na velký talíř dáme chřestový salát, posypeme ředkvičkami a přidáme plátek uzeného lososa. Přidáme smetanu a pokapeme citronovou šťávou. Lehce dle chuti opeříme.

Ozdobíme koprem a naklíčeným hráškem nebo čočkou.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 21,0 g tuk • 18,7 g sacharidy • 20,0 g bílkoviny
4,4 g vlákniny • Energetická hodnota 347 kcal