Vítězný Thajský bramborový salát pikantní 2018

Recepty

Saláty

Vánoce

45 min

10



2.9

1402

Budete potřebovat

Brambory	700 g
Mrkev	350 g
Cibule šalotka	70 g
Mango	280 g
Jarní cibulka	35 g
Salátové okurky	210 g

Tygří krevety	210 g
Vitana Poctivá majonéza	315 g
Čerstvý koriandr	7 g
Sušené chilli	0,21 g
Limetková šťáva	28 g
Rybí omáčka	14 g
Drcenýé arašídy	35 g
Tygří krevety	210 g

Příprava receptu

Toto je vítězný recept týmu Mariňáci ze SOU v pražské Písnici z Vitana Majonéza Cupu 2018 v kategorii juniorů.

Vařené oloupané brambory a mrkev nakrájíme na plátky. Oloupané a nakrájené mango dáme do mísy, přidáme rozpůlené salátové okurky bez semínek.

Na stejné plátky jako brambory nakrájíme oloupanou šalotku. Jarní cibulku nakrájíme najemno. Doplníme čerstvým nasekaným koriandrem, drcenými arašídy a ochutíme sušeným chilli, limetkovou šťávou a rybí omáčkou.

Osolíme dle chuti, vše lehce spojíme majonézou a promícháme. Na ozdobu použijeme tygří krevetu (oloupaná, očištěná a orestovaná) a čerstvou chilli papričku.



Poctivá Majonéza 425 ml