Tatarák z chřestu

Recepty

Saláty

Grilování

25 min

0



3.0

1639

Budete potřebovat

svazek zeleného chřestu	1 svazek
avokádo	1
rajčata	2
šalotka	1
citrón	½
kapary	2 lžičky
olivový olej	4 lžíce

ocet z bílého vína	2 lžíce

Příprava receptu

Chřest očistěte a odlomte dřevnaté konce. Vložte na 2 min. do vroucí osolené vody. Ihned zchlaďte.
Dejte okapat na cedník. Ve velké míse smíchejte olej, ocet a sůl. Šalotku nakrájejte nadrobno. Avokádo podélně rozřízněte, vyjměte pecku a nakrájejte na kostičky. Zakápněte citrónem, aby nezhnědlo. Rajčata nakrájejte na osminky, zbavte dužiny a pokrájejte na kostičky. Kapary nechte okapat a překrájejte.
Vše dejte do mísy. Nakonec přidejte chřest nakrájený na kolečka a pažitku. Opatrně promíchejte. Posypte krutony. Salát můžete nechat chvilku proležet, aby se spojily chutě



Mini Krutonky Rajčata & Bazalka