

# Zeleninový salát s arašídovou omáčkou

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 okurka  
listy římského salátu  
12 menších brambor  
2 mrkve  
půl hlávky pekingského zelí  
100 g fazolových výhonků  
150 g zelených fazolek bez špiček



## Postup

Arašídová omáčka:

1 stroužek česneku, 1 cibule, lžička chilli omáčky, 100 g arašídového másla, 125 ml vody, 125 ml bílého jogurtu, mletý pepř.

Postup:

Brambory uvaříme doměkka. Postupně krátce povaříme fazolky, mrkev nakrájenou na tenké proužky a pokrájené zelí (asi 1 minutu). Servírovací talíř obložíme salátovými listy, na něž rozmístíme jednotlivé druhy zeleniny včetně brambor.

Následně připravíme arašídovou omáčku: Na pánvi osmahneme česnek a cibuli doměkka. Přidáme chilli omáčku, arašídové máslo a vodu, důkladně promícháme a uvedeme do mírného varu. Vmícháme jogurt a dochutíme pepřem. Arašídovou omáčku podáváme ve zvláštní misce, kterou umístíme na talíř se zeleninou.