

Salát z lístků ředkviček

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

mladé lístky z ředkviček

arašídy

česnek

sůl

Postup

1 Mladé lístky ředkviček nechte povařit v osolené vařící vodě asi 1 až 2 minuty. Potom je propláchněte studenou vodou, odkrojte starší stonky a lístky překrojte na menší kousky. Počítejte s tím, že spařením se podstatně zmenší objem zelené hmoty.

2 Překrájené lístky dejte do misky a připravte omáčku z arašídů: slané arašídy dejte do mixéru, přidejte vodu a mixujte tak dlouho, až bude z arašídů hustá omáčka. Podle chuto osolte.

3 Na stole, těsně před podáváním, zalijte lístky arašídovou omáčkou, přidejte lisovaný česnek a obsah misky promíchejte. Je to velmi chutný, pikantní salát