

Čínský krutí salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

Postup

Na pánvi si připravíme teplý hořčicový dressing: prohřejeme hořčici, pomerančovou šťávu s vibulkou, med
sojovou omáčku a zázvor, asi 3 min.

Na velkou servírovací mísu naaranžujeme, různý listový salát, fazolové lusky, kaštany, mandarinky, masové
nudličky a čínské nudle.

Sservírujeme teplým hořčicovým dressingem

Calories 181; Fat 6 g; Carbohydraty 21 g; Cholesterol 14 mg; Sodík 925 mg; Protein 10 g