



DUHOVÝ SALÁT

PŘÍSADY

- 250 g mrkve, oloupané a nakrájené na 1cm kousky
- 370 g květáku, nakrájeného na drobné růžičky
- 285 g brokolice, nakrájené na drobné růžičky
- 225 g hrušek, bez jadřinců a nakrájených na 1cm kousky
- 250 g červené řepy, oloupané a nakrájené na 1cm kousky
- 100 g olivového oleje
- 30 g jablečného octa
- 1 zralé mango, oloupané a nakrájené
- Šťáva z 1 limetky
- 1 šalotka, oloupaná a nakrájená najemno
- 1 lžička soli
- ½ lžičky černého pepře
- 30 g koriandru, nakrájeného najemno

POSTUP

1. Do velké mísy vložte připravenou mrkev, květák, brokolici, hrušky a červenou řepu.
2. Příprava zálivky: do mixéru dejte olivový olej, jablečný ocet, mango, šťávu z limetky, šalotku, sůl, pepř a koriandr. Pět až šest stisků rozmixujte. (Pokud nemáte mixér, ve středně velké míse rozmačkejte mango do kašovitě konzistence. Pak přidejte zbývající ingredience a promíchejte, dokud se vše nespojí.)
3. Zálivku nalijte na připravenou zeleninu, pečlivě promíchejte a podávejte.