



Šalátové korenie



Špeciálne pripravená zmes sušených rajčín, černevej papriky, cesnaku a vybraných bylín určená na prípravu všetkých druhov zeleninových a cestovinových šalátov. Je vhodná do jogurtových, majonézových aj octových zálievok. Môžeme ju použiť na prípravu teplých cestovín alebo do omáčok s rajčinovým základom.

Tip! Aby si šalát zachoval svoju krehkosť a čerstvosť, vmiešajte zálievku vždy až teste pred servírovaním.

Recept Šalát s rukolou (4 porcie) Ingrediencie: 1 ľadový šalát, 150 g cherry rajčín, 1 šalátová uhorka, 40 g listov rukoly, 1 lyžica Šalátového korenia, 2 lyžice olivového oleja, 2 lyžice octu, 7 lyžíc vody. Korenie, olej, vodu a ocot zmiešajte a nechajte pár minút odstáť. Medzitým ľadový šalát a rukolu natrhajte na malé kúsky, pridajte prepolené cherry rajčiny a uhorku nakrájanú na jemné plátky. Zmes zeleniny zalejte pripravenou zálievkou a premiešajte. Podávajte s opečenou bagetou pokvapkanou olivovým olejom.

Zloženie: jedlá soľ 41 %, rajčiny sušené kúsky, paprika červená sušená kúsky, cesnak sušený drvený, rozmarín drvený, korenie čierne drvené, bazalka, petržlenová vňať sušená.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.