Šalát z červenej šošovice od pani Edity

Recepty

Hlavné chody

Rýchle večere

15 min

2



3.2

664

Budete potrebovať

Červená šošovica	200 gr.
Vajce na tvrdo	2 ks
Tvaroh jemný	250 gr.
Olivový olej	1 PL
Soľ	podľa chuti
Korenie čierne mleté Vitana	štipka
Kurkuma mletá Vitana	trocha

Sušený cesnak Vitana	1/2 ČL
Provensálske bylinky Vitana	podľa chuti
Cibuľa	1 ks
Čerstvý rozmarín	

Príprava receptu

Príprava receptu:
Šošovicu preberieme, prepláchneme a uvaríme v osolenej vode do mäkka. Varíme 10 minút. Vajcia uvaríme natvrdo. Tvaroh vymiešame s 1 PL olivového oleja, osolíme, okoreníme čiernym mletým korením Vitana, pridáme sušený cesnak, kurkumu a provensálske bylinky. Do tvarohovej zmesi primiešame vychladnutú scedenú šošovicu a vajcia pretlačené cez mriežku. Pri servírovaní navrch naukladáme prúžky červenej cibule a ozdobíme čerstvým rozmarínom.