Cesnaková krkovička so šalátom

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

30 min

0



2.3

1637

Budete potrebovať

Bravčová krkovička	4 ks
Vitana Krkovička s cesnakom	1 ks
Baby špenát	125 g
Červené a žlté cherry paradajky	2 strapce
Bulgur	1 hrsť
Prosciutto alebo iná sušená šunka	100 g
Ovčí syr	300 g

Sušené paradajky	10 ks
Červená cibuľa	2 ks
Vitana Bylinková zálievka suchá	1 ks
Vitana mini krutóniky	1 ks
Olivový olej	2 PL

Príprava receptu

KorenieKrkovička s cesnakom Vitana zmiešame s olivovým olejom.
Mäso potrieme a necháme v chlade odstáť cca 2 hodiny.
Mäso vyberieme a z oboch strán ogrilujeme na rozpálenom grile.

Prípravu šalátu začneme uvarením bulguru v horúcej osolenej vode.
Bulgur pred varením opláchneme. Necháme vychladnúť.
Paradajky, ovčí syr a sušené paradajky nakrájame na menšie kúsky.
Cibuľu očistíme a nakrájame na plátky.
V miske si zmiešame špenát, paradajky, bulgur, jemne osolíme.
Navrch pridáme ovčí syr, sušené paradajky, sušenú šunku a cibuľu.
Potom zmiešame olivový olej a Vitana Bylinkovú zálievku a polejeme šalát. Na záver ozdobíme Mini krutónikmi.