



Cesnaková krkovička so šalátom

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



30 min



0



2.3

1635



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 hrst'
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.