

Salát s Jihočeským žervé, ředkvičkami a hráškem

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 4 porce)

- 2 balení Jihočeského žervé
- 1 lžice olivového oleje
- 1 svazek ředkviček
- 100 g hrášku
- 2 lžice vinného octa
- 1 hrst máty
- 1 lžička balsamica
- 200 g červených konzervovaných fazolí
- 1 okurka
- 2 saláty little gem
- 2 rajčata
- sůl
- pepř
- limetka



Návod na přípravu:

Salát little gem, rajčata a ředkvičky nakrájíme na malé kousky. Okurku nastroháme na tenké plátky. Hrášek zalijeme na pár minut horkou vodou. Ocet, olej, sůl, pepř, balsamico a limetku smícháme a vlijeme do salátu. Přidáme fazole a pokrájenou mátu. Promícháme a podáváme s Jihočeským žervé.