



## Kuřecí tlačenka s mrkvovým salátem a koriandrem

### Ingredience:

Na 2 porce budeme potřebovat:

180 g kuřecí tlačenky Schneider

2 mrkev

1 fialová mrkev

20 g čerstvý koriandr a pár koriandrových semínek

10 ml rýžového octa

0,5 g xantanu

Sůl

### Postup:

Kuřecí tlačenku skvěle doplní lehce kyselý mrkvový salát s koriandrem. Jednu mrkev zpracujeme pomocí odšťavňovače a zahustíme xantanem. Ten stačí do ní pouze rozmixovat. Poslouží jako čerstvý dresink.

Škrabkou na zeleninu nakrájíme zbylou mrkev. Z části vykrájíme kolečka. Zbytek mrkve zakápneme octem a osolíme.

Vše dáme na talíř. Můžeme použít i stonky koriandru! Dobrou chuť.

Tento recept pro Vás připravili <http://ohmychef.cz/>

