

ÖSSZETEVŐK 2 ADAG 15 PERC KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyók

1 vagy 2 szár zeller (néhány zöld
levéllel)

2 darab uborka

1 darab kis lilahagyma

1 pohár görög joghurt vagy növényi
alapú vegán joghurt alternatíva

egy csipet só

egy csipet feketebors

1 teáskanál citromlé

Megéheztél a nagy melegben, de valamilyen könnyed finomságra vágysz? Ez a Garden Gourmet zöldséggolyó egy finom salátával garantáltan feldobja a napodat!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK**1. KÉSZÍTSÜK EL A SALÁTÁT!**

Szeleteljük vékonyra a zellerszárat és az uborkát. Hámozzuk meg és vágjuk vékony fél- vagy egész karikákra a hagymát. Keverjük össze mindent egy tálban, és fűszerezzük az ételt sóval, borssal és citromlével.

2. SÜSSÜK MEG A ZÖLDSÉGGOLYÓKAT!

Süssük meg a zöldséggolyókat a csomagoláson található utasítás szerint.

3. JÖHET A TÁLALÁS!

A görög joghurtot vagy vegán joghurt alternatívát egy kanállal kenjük szét egy mély tányérban, majd szórjuk meg azt borssal. Osszuk el rajta a zellersalátát, illetve a zöldséggolyókat.

CULINARY TIP**Tipp**

Pirított napraforgómaggal finom

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**