Celerovo – mrkvové hranolky a kešu tatarka

Bylinky 4/2016

Ingredience

Přísady na hranolky

- 1 velký celer
- 2 větší mrkve
- olej olivový
- 2 lžičky kurkumy
- sůl

Přísady na kešu tatarku

- Hrst kešu ořechů
- citronová šťáva — 2 lžíce
- jarní cibulka — 2
- sůl — 1 špetka
- voda — 5 lžíce

Postup

Celer i mrkev důkladně očistíme a nakrájíme na hranolky. Z oleje, kurkumy a soli připravíme marinádu, ve které necháme hranolky aspoň 15 minut odpočívat. Poté vložíme na cca 5 hodin do trouby a sušíme při teplotě 50 st.C.

Kešu ořechy předem na 2 – 3 hodiny namočíme. Poté vložíme do mixéru, přidáme ostatní suroviny kromě jarní cibulky a vše důkladně rozmixujeme. Cibulku si nakrájíme najemno a vmícháme do hotové kešu tatarky.

Zdroj: cilka.eu