

Tatarák z ředkviček a žampionů



3. 11. 2021

Recept je vhodný pro: [1. fáze](#), [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Velmi neotřelá kombinace žampionů a ředkviček, kterou skvěle doplňuje štiplavá chuť pažitky.

Co potřebujete:

- 200 g ředkviček (nebo bílé ředkve)
- 80 g žampionů
- šťáva z 1/2 citronu nebo 3 lžice octa
- pažitka
- sůl
- pepř

Jak na to:

- 1.** Nejprve oloupeme žampiony a nakrájíme je na malé kostičky – přibližně 5 x 5 mm.
- 2.** Přidáme citronovou šťávu nebo ocet, sůl a pepř, vše promícháme a dáme do lednice.
- 3.** Mezitím si nakrájíme ředkvičky na stejně velké kostičky jako žampiony a nasekáme pažitku.
- 4.** Vše smícháme a necháme chvíli odležet v lednici.