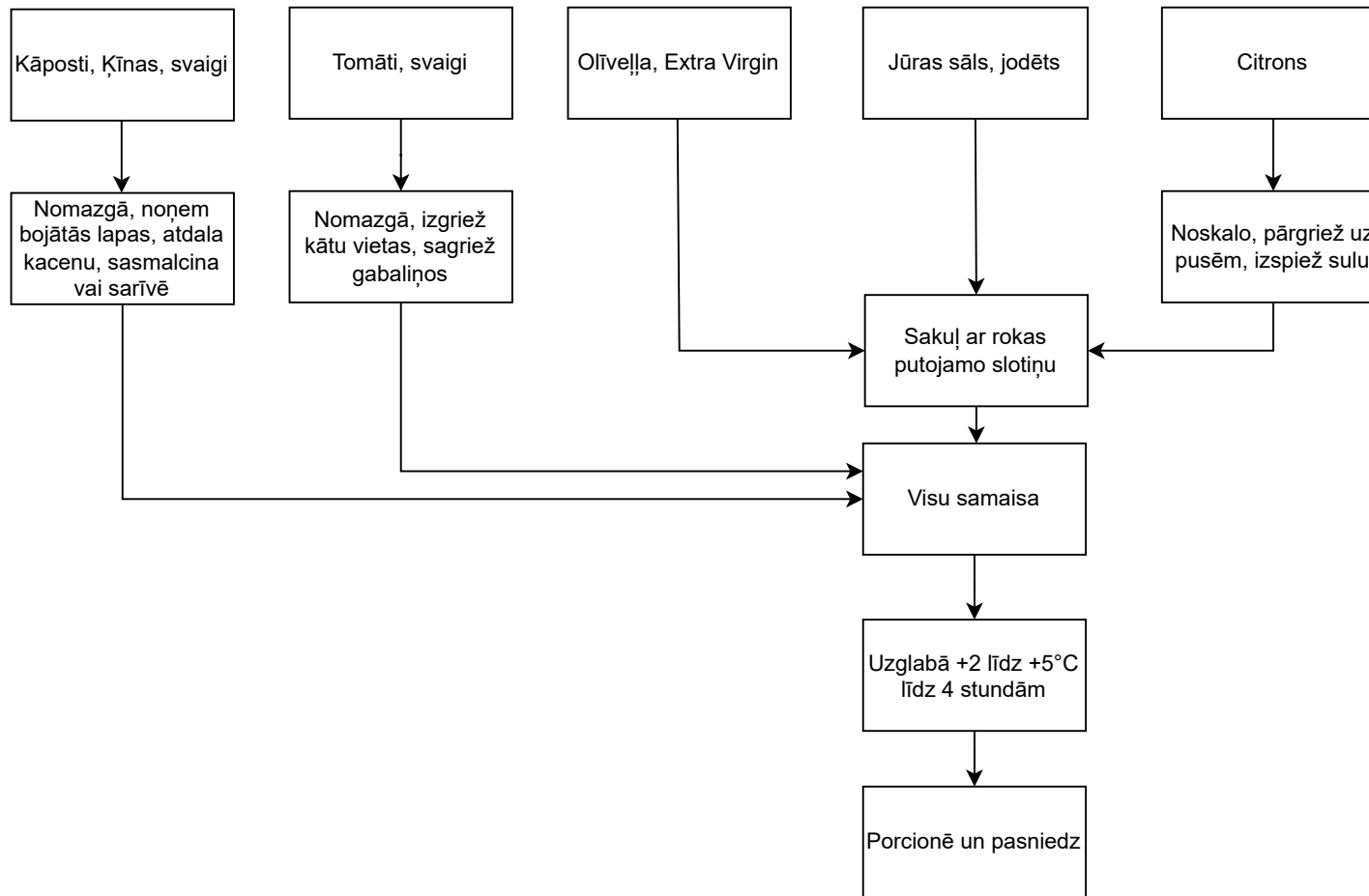
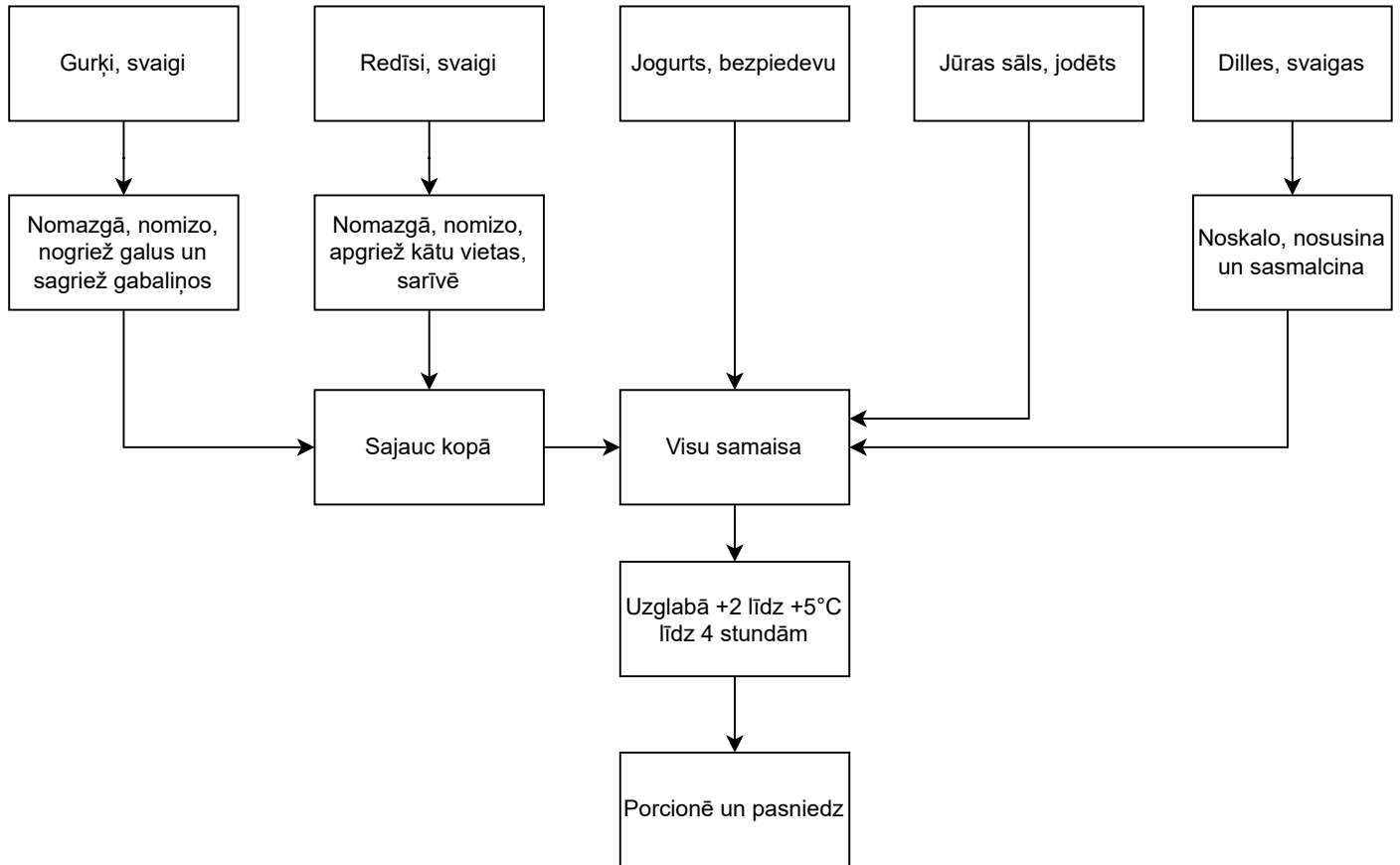


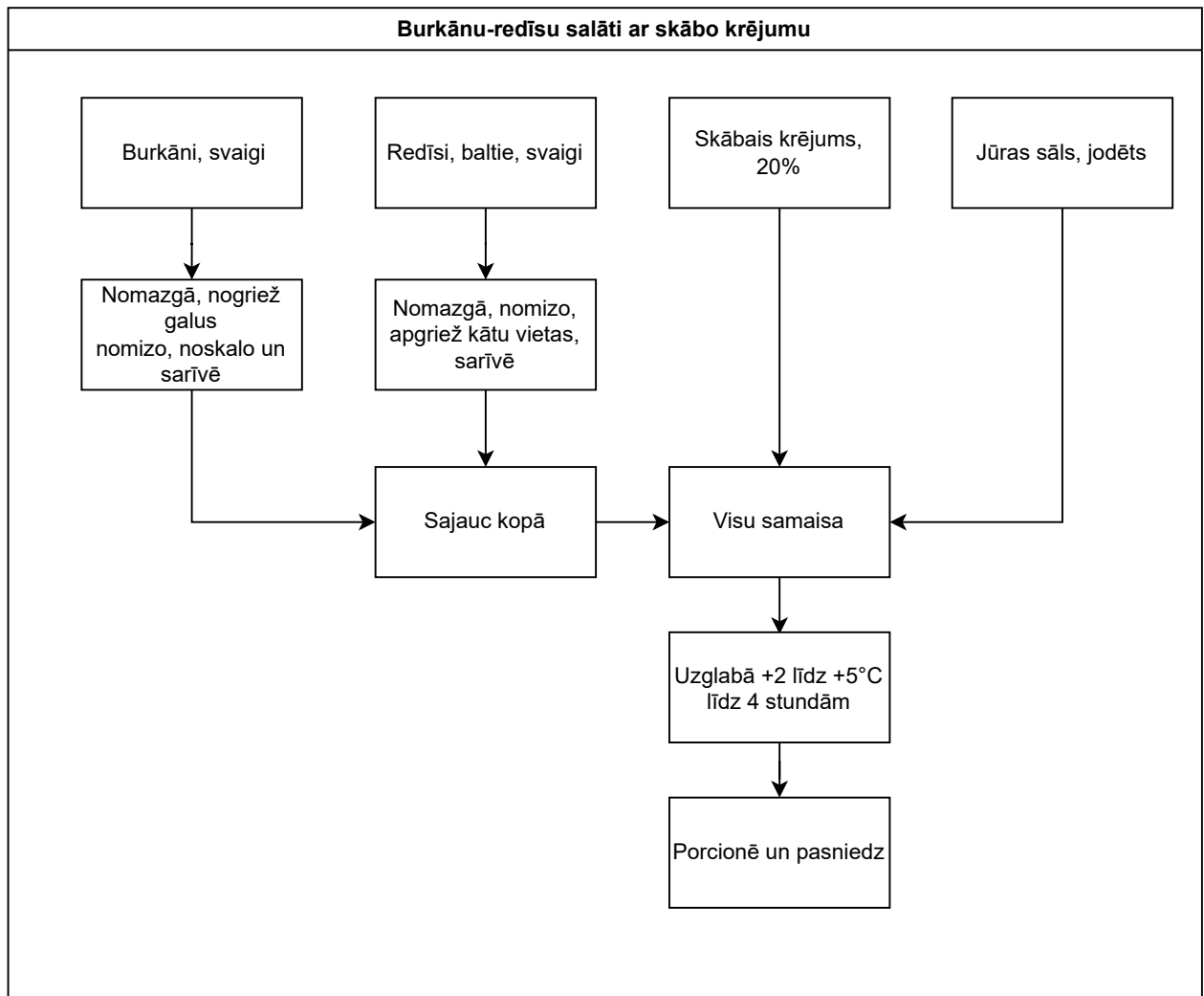
Ķīnas kāposta salāti ar olīveļļu



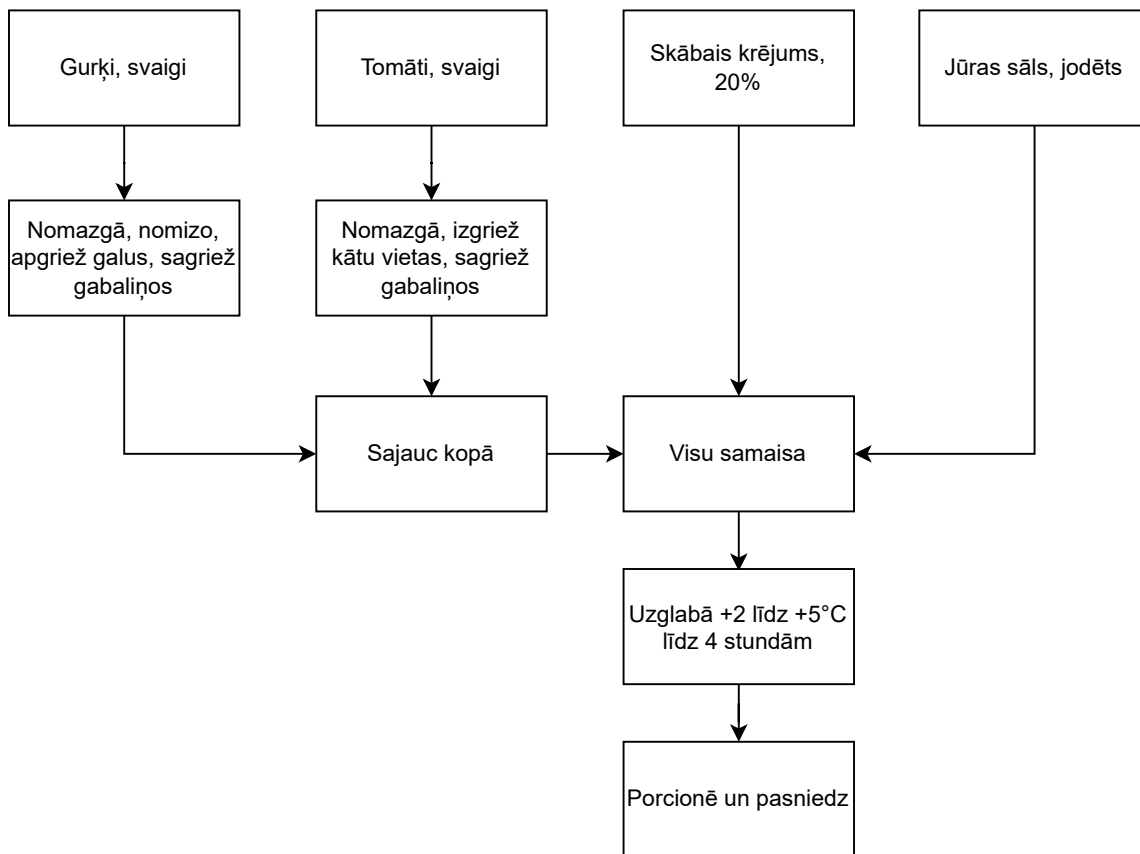
Gurķu-redīsu salāti ar bezpiedevu jogurtu



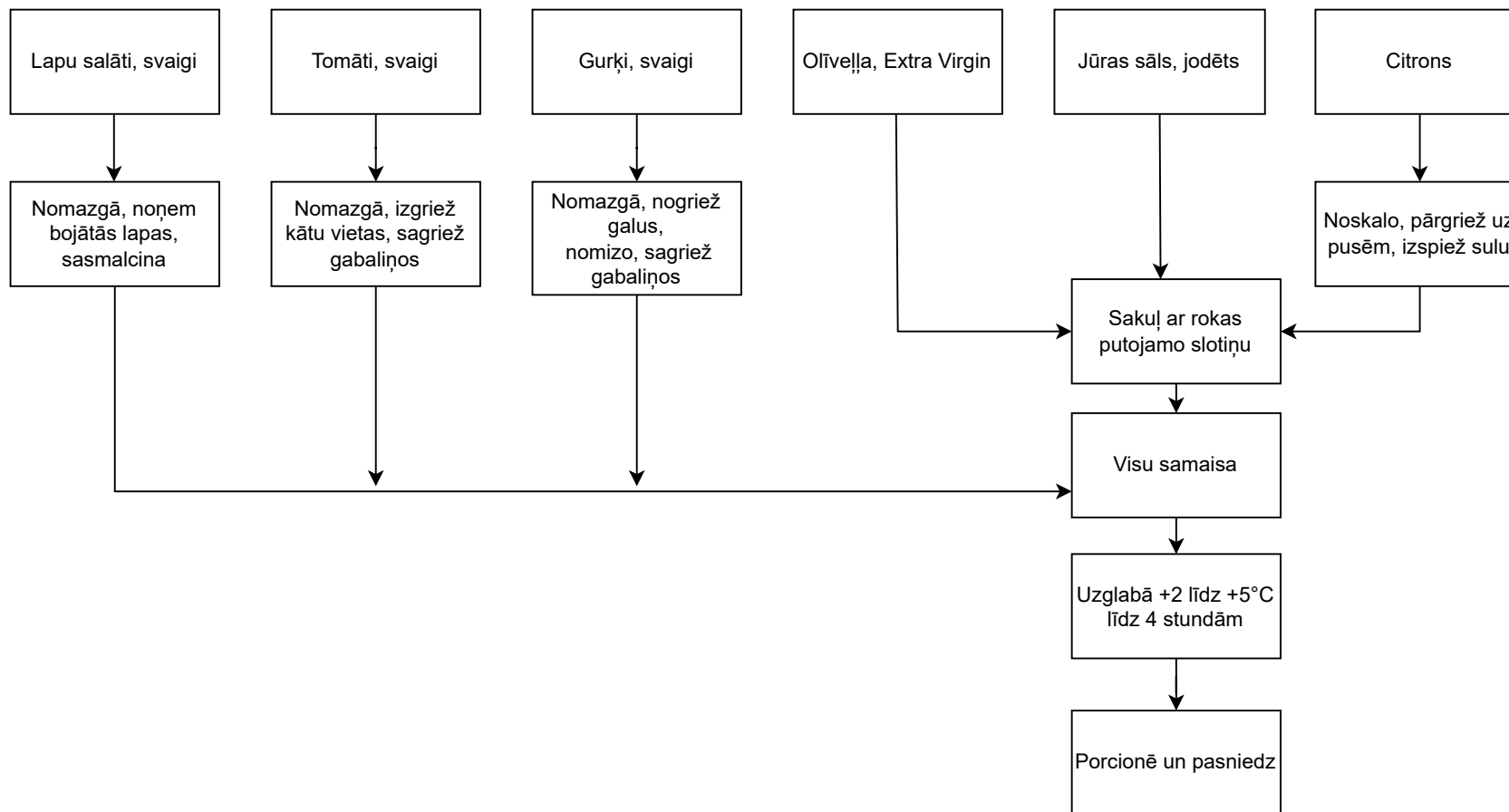
Burkānu-redīsu salāti ar skābo krējumu



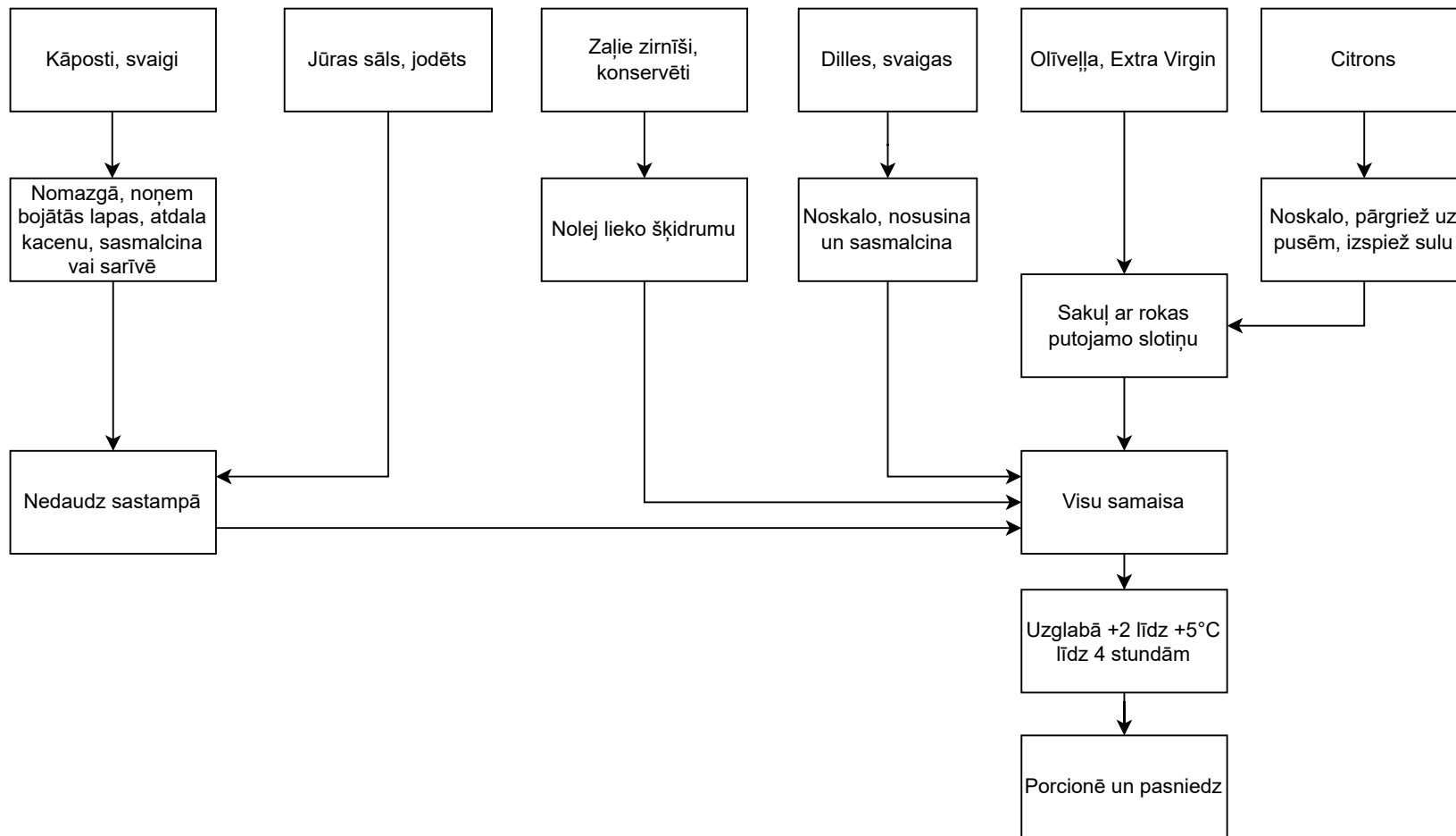
Gurķu-tomātu salāti ar skābo krējumu



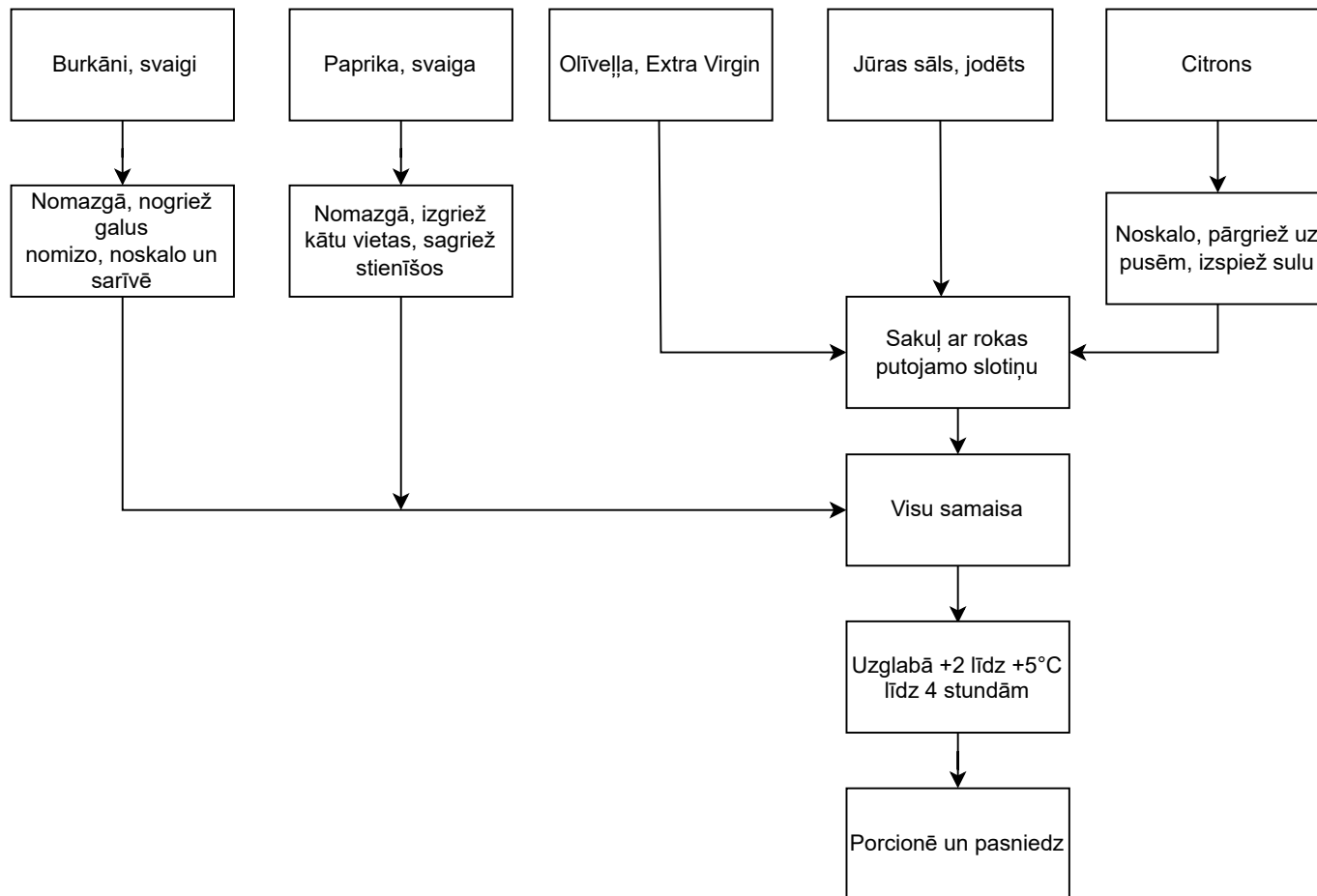
Vasaras dārzeņu salāti ar olīveļļu



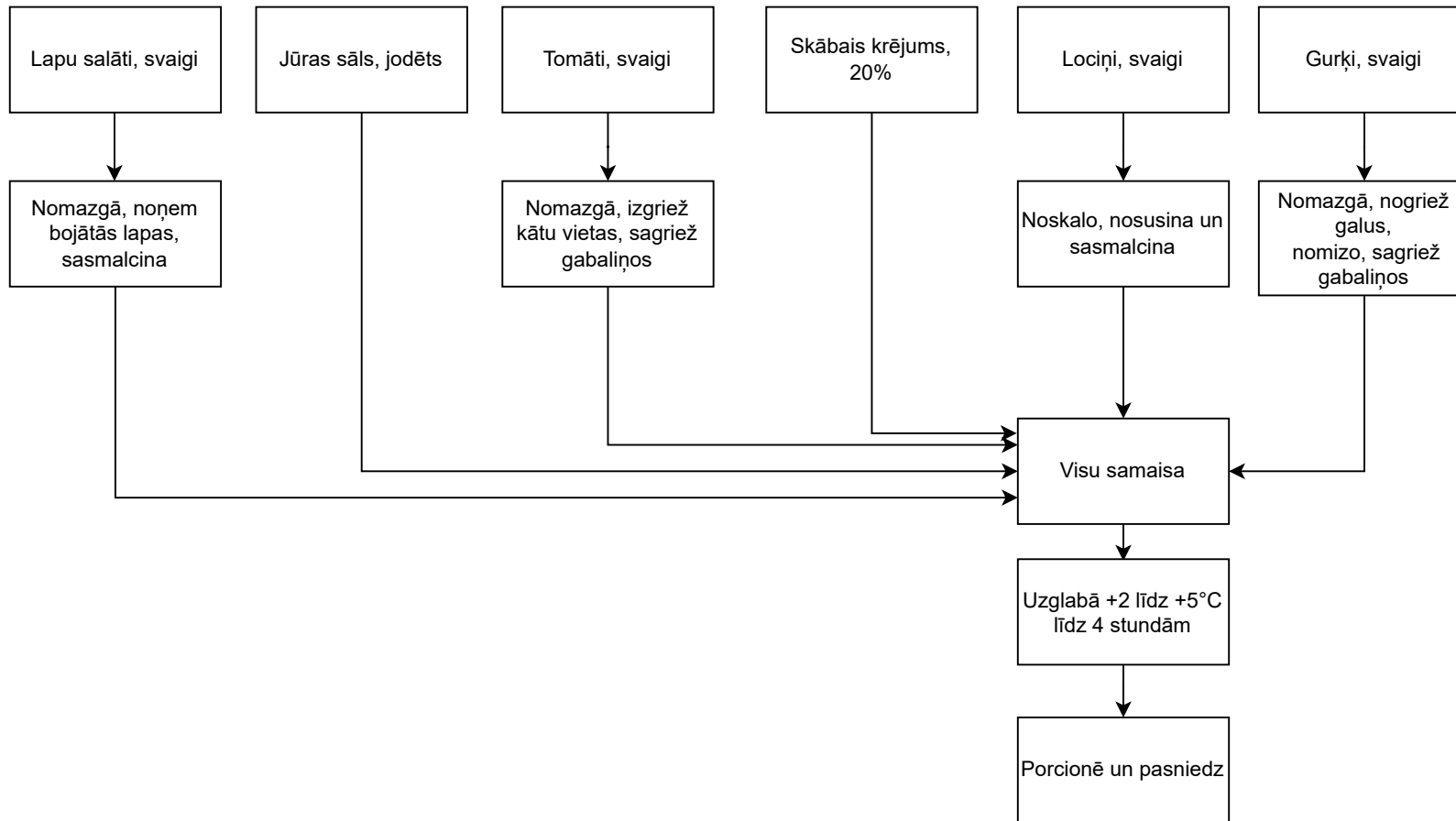
Kāpostu-zirnīšu salāti ar olīveļļu



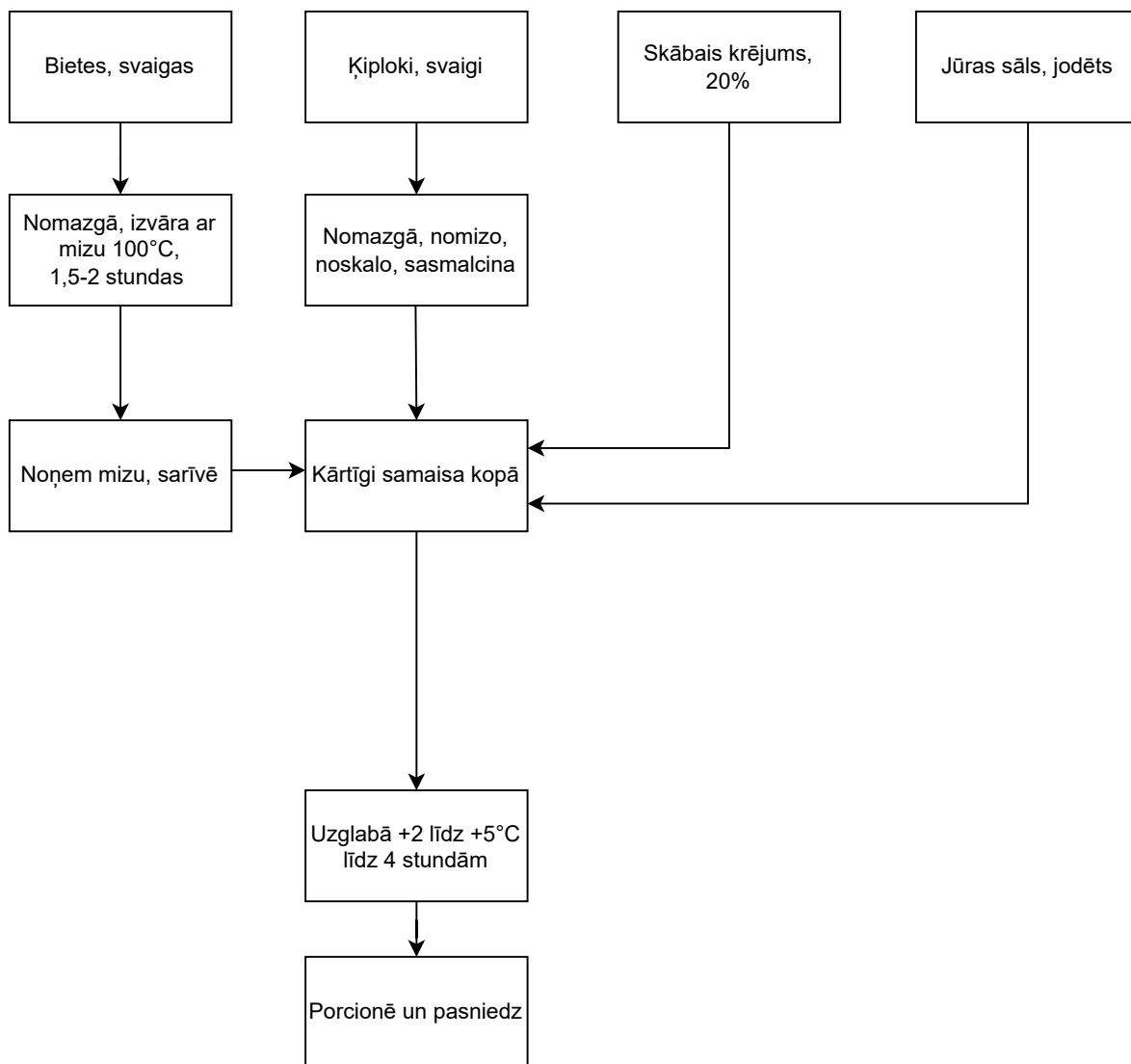
Burkānu-paprikas salāti ar olīveļļu



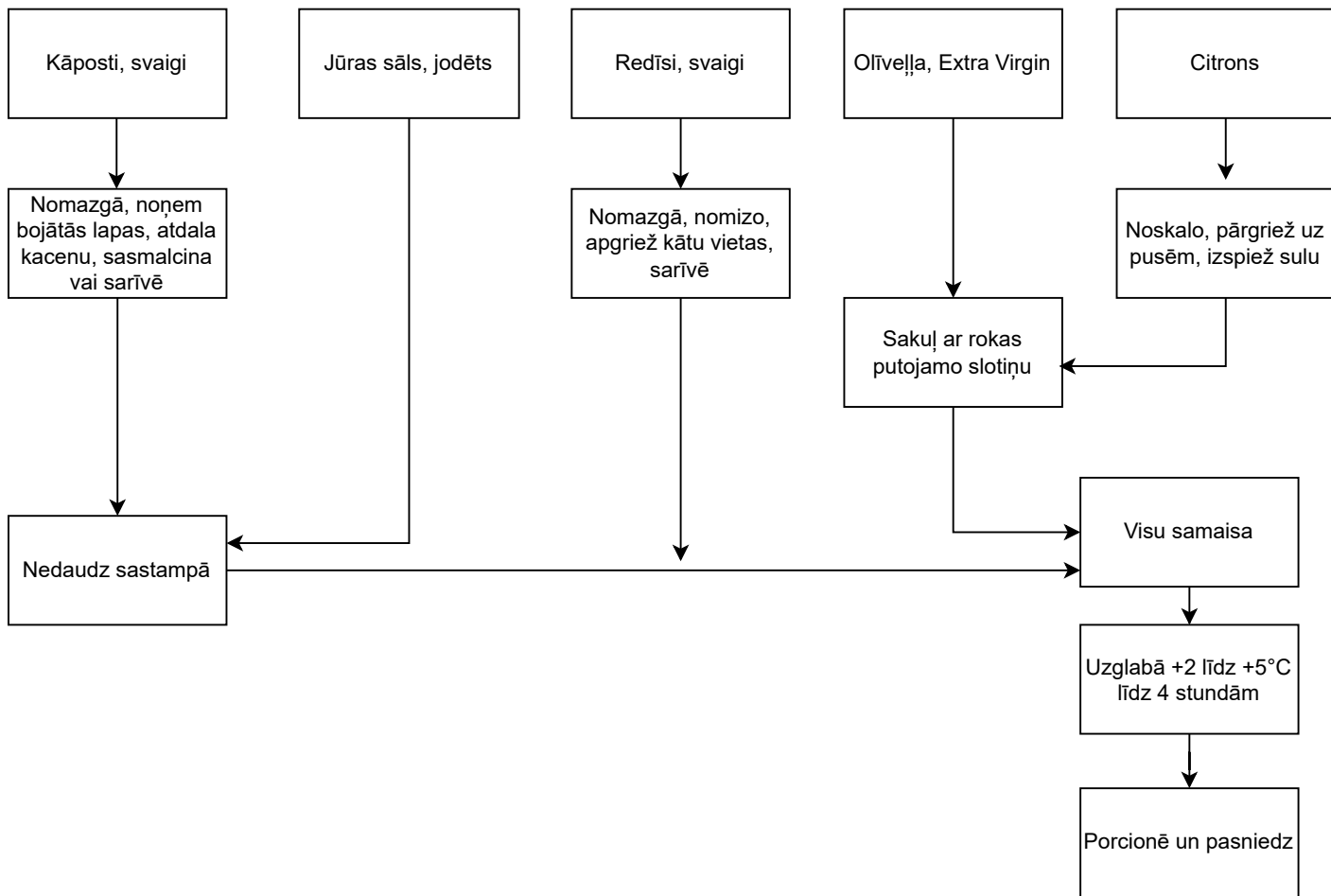
Vasaras dārzeņu salāti ar skābo krējumu



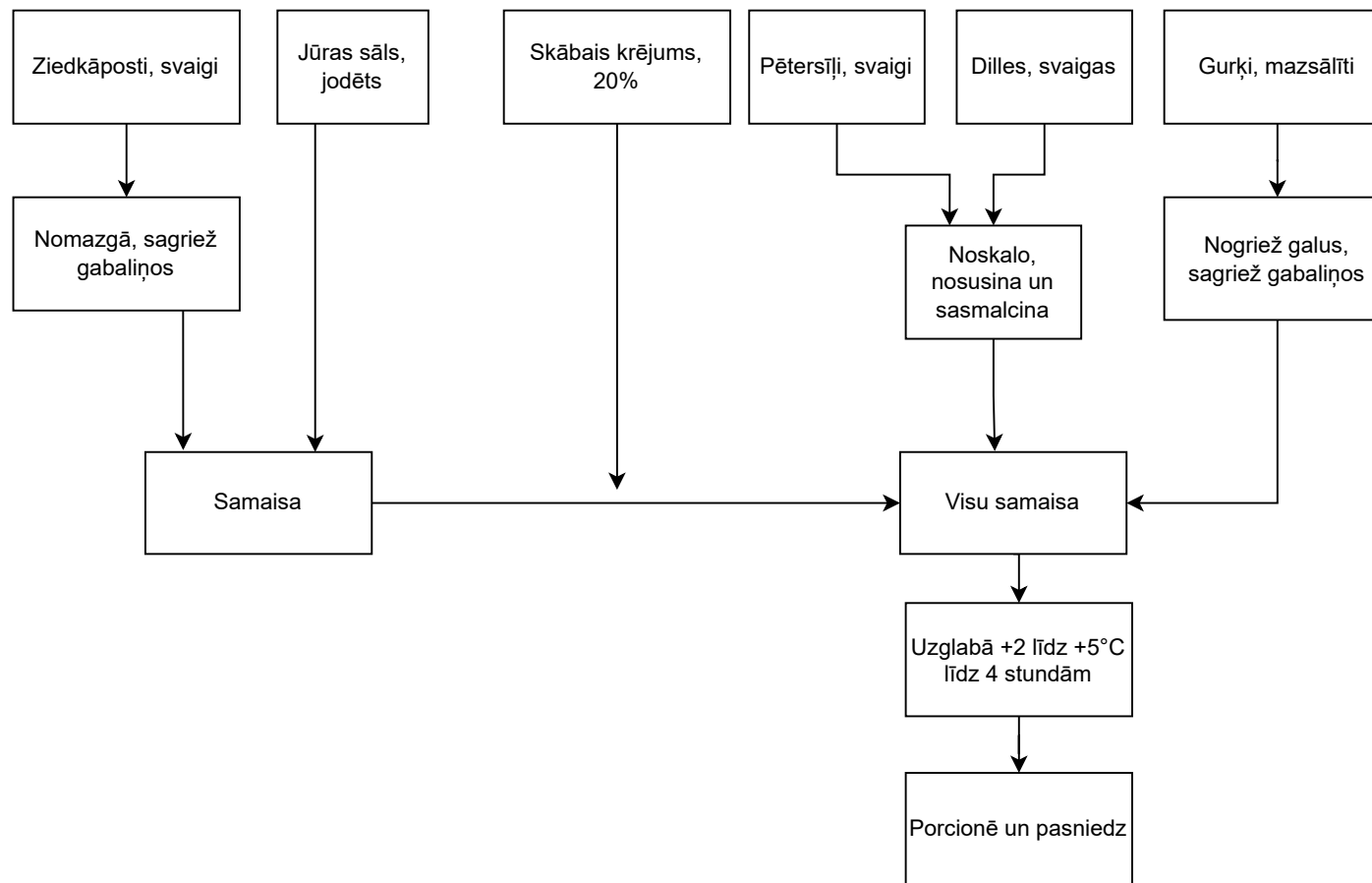
Biešu salāti ar skābo krējumu



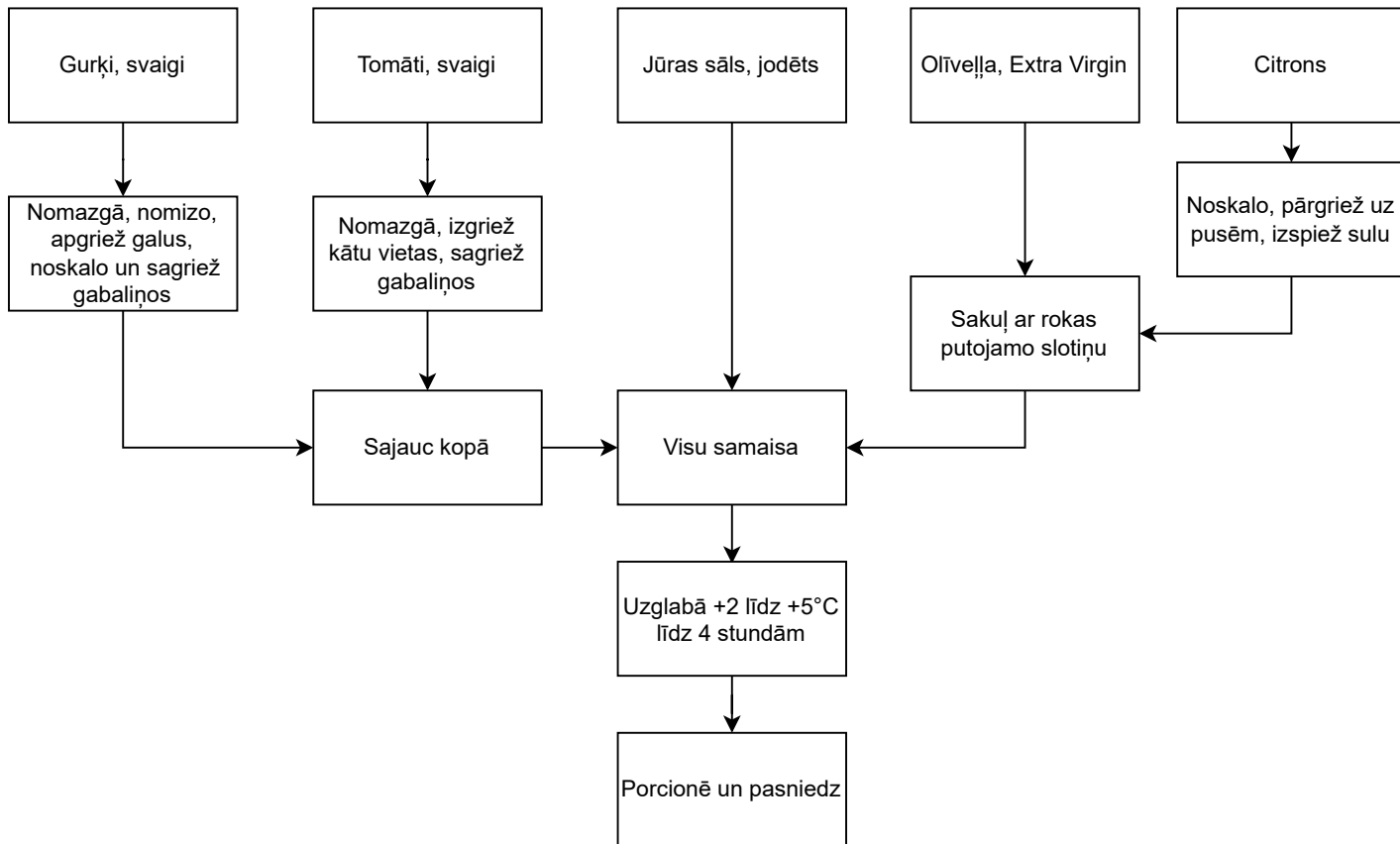
Kāpostu-redīsu salāti ar olīveļļu



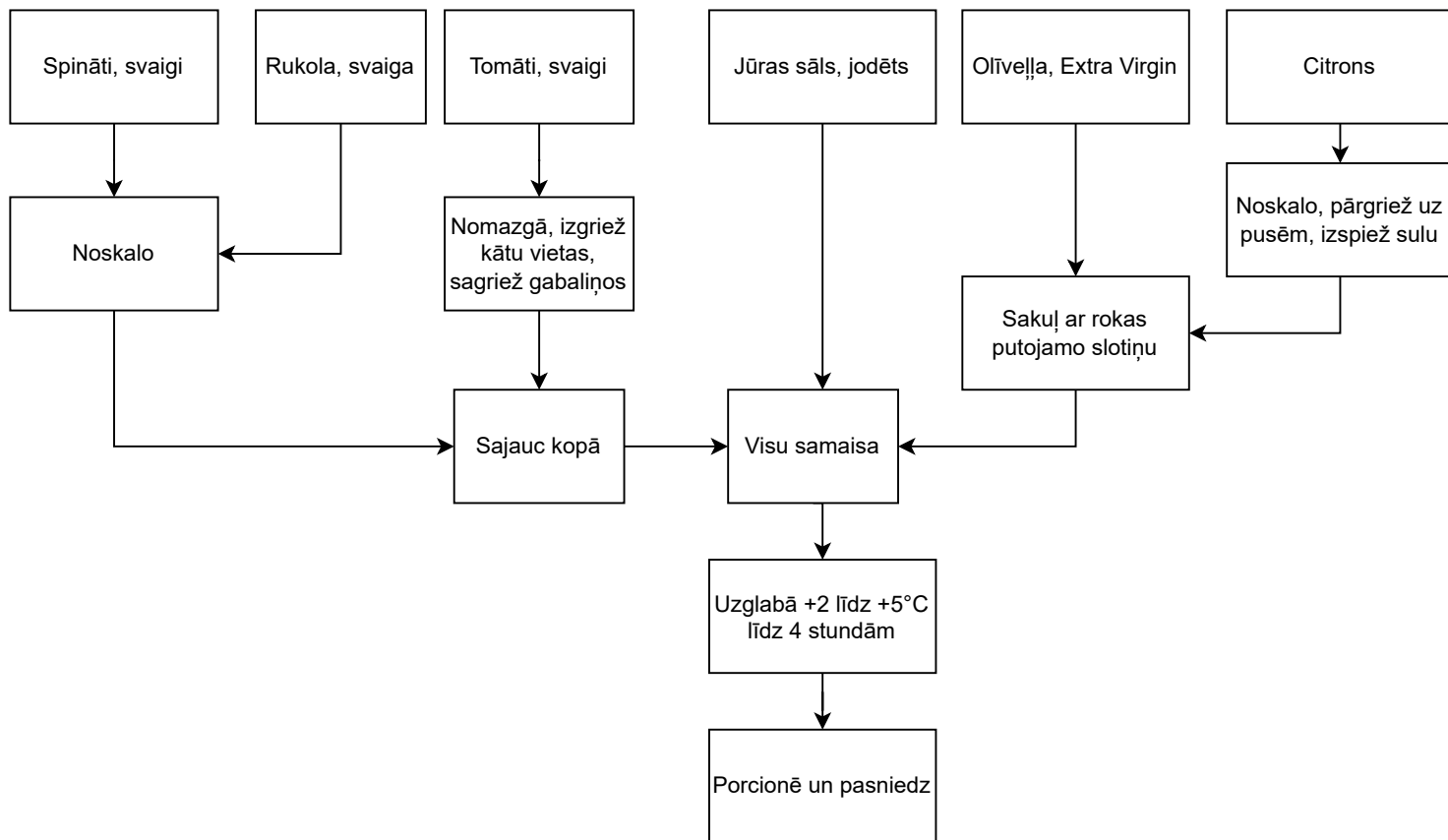
Ziedkāpostu salāti ir skābo krējumu



Gurķu-tomātu salāti ar olīveļļu



Zaļie salāti ar olīveļļu



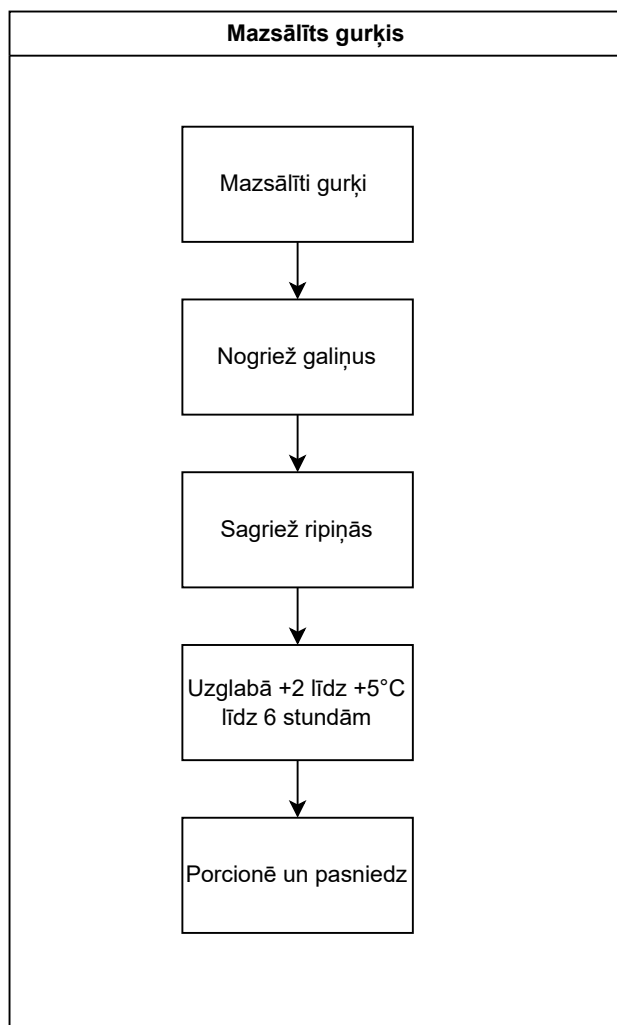
Svaigs tomāts

Tomāti, svaigi

Nomazgā, izgriež
kātu vietas, sagriež
daiviņās

Uzglabā +2 līdz +5°C
līdz 4 stundām

Porcionē un pasniedz



Svaigs gurķis

Gurķi, svaigi

Nomazgā, nogriež galus, nomizo, sagriež ripiņās

Uzglabā +2 līdz +5°C līdz 4 stundām

Porcionē un pasniedz

Svaiga paprika

Paprika, svaiga



Nomazgā, atdala
sēklotni, sagriež
šķēlēs



Uzglabā +2 līdz +5°C
līdz 4 stundām



Porcionē un pasniedz