

Pestrý salát s cibulí a sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Salátová okurka 1 ks
- Balkánský sýr 200 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Salátové bylinky 1 lžíce
- Červená cibule 1 ks
- Cherry rajče 200 ks
- Černé olivy bez pecek 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cibuli oloupeme, rozkrojíme a nakrájíme na plátky, které pomocí prstů rozdělíme na cibulové proužky. Krájíme je spíše jemněji. Cibuli osmahneme na olivovém oleji, aby ztratila na síle a trochu povolila. Odstavíme.

Z okurky oškrábeme slupku a nakrájíme na kousky, případně okurku jen omyjeme a necháme se slupkou. Cherry rajčátka omyjeme a nakrájíme na čtvrtky. Balkánský sýr také nakrájíme.

Směs salátových bylinek rozmícháme se lžící vody a trochou oleje, necháme pár minut odstát.

V míse všechnu zeleninu promícháme, přidáme cibuli a přelijeme zálivkou, zlehka promícháme a

nakonec přidáme i sýr. Podle chuti přidáme ještě olivy bez pecek.

Pestrý salát s cibulí a sýrem rozdělíme do misek a ihned podáváme. Nenecháváme proležet, zelenina by pustila příliš mnoho šťávy.

Pokud nemáme po ruce sáček s hotovou zálivkou, jednoduše si namícháme bylinky a sůl podle chuti a salát zakápneme trochou octa či citronové šťávy.