

Ledový salát s rajčaty a mozzarellou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 250 g
- Ledový salát 1 ks
- Mozzarella 300 g
- Citrónová šťáva 4 lžíce
- Bazalka 1 svazek
- Olej 2 lžíce
- Zakysaná smetana 100 g
- Pepr, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata omyjeme, tvrdší část kolem stopky vykrojíme, nakrájíme je na 1 cm silné plátky a navrstvíme do misky.

Mozzarellu vyjmeme z nálevu a necháme okapat. Asi 2 lžíce nálevu dáme stranou. Kousky sýra položíme na rajčata.

Ledový salát natrháme na kousky, omyjeme a necháme okapat. Salát položíme na sýr.

Omyjeme bazalku, lístky otrháme od stvolů a jemně nasekáme. Zákys smícháme s bazalkou, olejem,

citronovou šťávou, nálevem, podle chuti osolíme a opepříme a ušleháme ve šlehači.

Ledový salát s rajčaty a mozzarellou přelijeme dresinkem a ihned podáváme.