

Sýrový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkový salát 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Tvrdý sýr 250 g
- Cibule 2 ks
- Cukr 1 ks
- Olej 4 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Vinný ocet 4 lžíce
- Paprika 2 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salát natrháme na kousky, cibuli na tenká kolečka, papriky na nudličky. Sýr na kostičky. Dresink si připravíme tak, že rozšleháme hořčici s octem a olejem, osolíme, opepříme a trochu osladíme. V misce promneme cibuli se solí, přidáme sýr, papriky a promícháme. Zalijeme trochou dresinku a necháme vychladit. Podáváme na listech salátu a dresink podáváme zvlášť.