

Rajčatovo-pórkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Pórek 2 ks
- Cherry rajčata 300 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Černé olivy bez pecky 15 ks
- Provensálské koření 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Voda na podlití 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pórek očistíme a nakrájíme najemno, můžou být kolečka nebo kousíčky. Cherry rajčátka rozkrájíme na půlky nebo čtvrtky. Olivy bez pecky také rozkrájíme.

Na pánvi rozežhřejeme olivový olej (pro lepší chuť přidáme i kousek másla). Vhodíme pórek a osmažíme dozlatova. Když je pórek měkký a dost ubral na objemu, přidáme rajčátka, olivy a krátce restujeme. Salát ochutíme solí, provensálským kořením a pepřem.

Rajčatovo-pórkový salát podáváme na nahřátých talířcích jako lehký hlavní chod. Můžeme přidat pečivo, je dobrý i s vařeným bramborem.