

Sýrový salát s tymiánem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

- Tvrdý sýr 200 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Sterilované okurky 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Tymián 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

Tvrdý sýr nakrájíme na kratší proužky. Kyselou okurku nakrájíme na drobné kostičky. Česnek oloupeme a prolisujeme, cibuli nadrobno nasekáme.

Sýr, cibuli, nakrájenou okurku a česnek promícháme, zakapeme olivovým olejem, octem a ochutíme solí a pepřem. Přidáme špetku tymiánu. Můžeme přidat i lžičku hořčice, ale nemusí být. Salát promícháme a necháme nejlépe přes noc proležet.

Sýrový salát s tymiánem podáváme nejlépe s bílým pečivem.