

# Pampeliškový salát s klíčky a ovčím sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 2

- Rajče 4 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Pampeliškové listy 500 g
- Sójové klíčky 100 g
- Ovčí sýr 250 g
- Hořčice 1 lžička
- Olej 4 lžíce
- Cukr krupice 2 špetka
- Ocet 4 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Červená cibule 2 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Pampeliškové listy důkladně omyjeme a natrháme na kousky. Okurku také omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Klíčky na sítku propláchneme a necháme okapat. Omytá rajčata nakrájíme na měsíčky.

Všechny přísady pak rozložíme na větší mísu. Ovčí sýr pokrájíme na kostičky a mísu s ním zasypeme.

Cibule oloupeme a posekáme na jemno. Hořčici smícháme s octem, osolíme a opepríme. Pomalu

přimícháme olej a na závěr dochutíme cukrem. Přimícháme cibulku a hotovou zálivkou salát přelijeme.

Pampeliškový salát s klíčky můžeme ihned podávat. Můžeme jej i vychladit, ale je dobré jej něčím přikrýt, aby zůstaly listy křupavé. Případně můžeme vychladit samostatně zálivku.