

Pestrý salát se smetanou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Mozzarella s bazalkou 1 balíček
- Cibule 1 ks
- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Olivový olej 3 lžička
- Wok s klíčky 1 balíček
- Bazalka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Koření grilovaný sýr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pestrý salát použijeme již připravenou směs zeleniny a klíčků - směs na wok pánev. Tu vsypeme do misky a okořeníme. Kromě soli, pepře a bazalky, použijeme i směs na grilovaný sýr - obsahuje právě takovou kombinaci bylinek, které se hodí i k tomu to salátu. Výborně jej dochutí.

Sterilovaný hrášek slijeme. Cibulku oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Do hrnce dáme trochu olivového oleje, cibulku osmažíme a přidáme hrášek, ten jen trochu prohřejeme. Odstavíme, promícháme se smetanou a necháme trochu zchladit.

Ve velké míse vše promícháme - zeleninovou směs, podušený smetanový hrášek a na kousky nakrájenou mozzarellu.

Pestrý salát se smetanou podáváme s pečivem i samostatně.