

Salát s mozzarelou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Petržel 1 ks
- Hlávkový ledový salát 1 ks
- Mozzarella 200 g
- Rajče 6 ks
- Okurka 1 ks
- Bazalka 1 ks
- Balsamický ocet 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Salát omyjeme a nhrubo nakrájíme. Omytou okurku podélně rozřízneme a rozkrájíme na slabé půlměsíčky. Petrželku a bazalku jemně nasekáme. Použít můžeme i bazalku sušenou, ale není tak aromatická jako ta čerstvá. Salát promícháme s okurkou, bylinkami, pokapeme citronovou šťávou, olivovým olejem a necháme malou chvíli proležet.

Mezitím si nakrájíme na tenké plátky rajčata a mozzarelu. Salát rozdělíme na 4 až 6 porcí, rozprostřeme na talíře. Poklademe ho rajčaty a nakrájenou mozzarelou. Opepříme, osolíme,

dozdobíme nasekanými bylinkami. Podle chuti případně ještě zakapeme balsamickým octem nebo olivovým olejem.

Salát s mozzarelou podáváme s čerstvým pečivem nebo zapečenou bagetou