

Zeleninový salát s mozzarellou a sbylinkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 svazek
- Paprika 6 ks
- Mražená kukuřice 1 balíček
- Mozzarella 500 g
- Bylinky 1 hrnek
- Pepř, sůl 1 špetka
- Celer 1 ks
- Rajče 6 ks
- Salátová okurka 2 ks
- Olivový olej 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata, papriky více barev, salátové okurky, jarní cibulku, řapíkatý celer opláchneme nakrájíme na kousky a přendáme do větší mísy. Přidáme mraženou kukuřici, pokrájenou mozzarellu na malé kostičky. Osolíme, opepříme, zalijeme trochou olivového oleje. Na konec posekáme na jemno čerstvé, nebo mražené bylinky které máme k dispozici. Nejlépe bazalku, petrželku, pažitku, oregano, tymián, rozmarýn, libeček.

Vše důkladně ale jemně promícháme. Salát necháme v lednici rozležet alespoň dvě hodiny, ale

nejlépe chutná až druhý den. Podáváme jen tak samotné, nebo s celozrným pečivem. Kdo je milovníkem masa nechť k salátku zkusí přidat plátek opečeného nebo grilovaného libového masíčka.