

# Zeleninový salát s mozzarellou

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Okurky 2 ks
- Mozzarella 200 g
- Zelená paprika 5 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Sušená bazalka 2 lžička
- Okurky 2 ks
- Mozzarella 200 g
- Zelená paprika 5 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Sušená bazalka 2 lžička

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Zeleninu použijeme nejlépe z vlastní zahrádky. Okurky asi o velikosti 10 - 15cm odhrneme kartáčkem a nakrájíme na kousky. Papriku zbavíme jadérek a ostatních nečistot, nakrájíme na kostičky.

Ve větší míse základ na zeleninový salát promícháme, okořeníme pepřem, solí a bazalkou. Mozzarellu slijeme a nakrájíme, přidáme k zelenině a spojíme. Zeleninový salát s mozzarellou

necháme chvíli odležet, nejlépe v lednici.

Mezitím si uvaříme vejce natvrdo, oloupeme a rozkrojíme na čtvrtiny.

Salát s mozzarellou podáváme jako hlavní chod i zdravou svačinu. Jako přílohu volíme tmavé pečivo a každou porci ozdobíme čtvrtkou vajíčka.