

Sýrový salát s hroznovým vínem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkový salát 1 ks
- Čekanka 1 ks
- Kysaná smetana 3 lžíce
- Majonéza 5 lžíce
- Modré hroznové víno 20 g
- Olej 3 lžíce
- Pomerančová šťáva 4 lžíce
- Ementál 15 g
- Ocet 2 lžíce
- Piniová semínka 3 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi nasucho opečeme piniová semínka, poté je dáme stranou.

Čekanku a hlávkový salát očistíme a rozdělíme na jednotlivé listy, které důkladně omyjeme a otřepeme dosucha. Poté listy roztrháme na kousky. Sýr nakrájíme na tenké nudličky. Hrozny omyjeme, rozpůlíme a zbavíme jadérek.

Do mísy dáme všechny připravené suroviny a důkladně promícháme. Z octa, soli, pepře a oleje umícháme zálivku, kterou vmícháme do salátu v míse.

Smícháme majonézu, smetanu a pomerančovou šťávu, osolíme, opepříme a důkladně zamícháme.

Salát rozdělíme na talíře, přelijeme připraveným krémem a posypeme opraženými piniovými semínky.