

Melounový salát s kozím sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vodní meloun 750 g
- Kozí sýr 150 g
- Šunka 60 g
- Olej 2 lžíce
- Sójové výhonky 50 g
- Limetka 1 ks
- Medový meloun 1 ks
- Pepeř, sůl 1 špetka
- Zelený pepř 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vodní meloun nakrájíme na dílky a vypeckujeme. Očištěnou dužinu nakrájíme na kousky, dužinu medového melounu nakrájíme na úhledné měsíčky. Zelený pepř hrubě natlučeme, kůru z limetky nastrouháme a plod vymačkáme. Tu smícháme s kůrou, ořechovým olejem, pepřem, osolíme a přidáme cukr. Sójové výhonky opereme a pokapeme je lehce dresinkem. Zbylým dresinkem zalijeme melouny, obložíme sýrem a kousky šunky.