

Hermelínový salát s oreganem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Oregano 2 snítka
- Hermelín 2 ks
- Olej 4 lžíce
- Bílé víno 1 ks
- Vinný bylinkový ocet 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sýr nakrájíme na kostičky. Opláchnutou cibuli i s natí nakrájíme na kolečka.

Oregano (otrhané lístky) přelijeme teplým olejem a necháme chvíli stát, pak přidáme sůl, ocet, víno, promícháme. Zálivku nalijeme na sýr s cibulí, promícháme a přikryjeme.

Před podáváním necháme hermelínový salát v chladnu 2 hodiny odležet.