

Zelený salát se zálivkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Naťová cibulka 1 svazek
- Ledový salát 1 ks
- Naťový česnek 1 svazek
- Olivový olej 1 ks
- Červený vinný ocet 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Srbsko

Počet porcí: 4

Postup:

Hlávkový nebo ledový salát dobře umyjeme a necháme okapat. Zatím si omyjeme čerstvou naťovou cibulku a také mladý česnek i s natí, bohužel zde se asi nedá koupit, ale kdo má zahradu, může použít. Ostatní vezmou česnek klasický, asi 3 stroužky.

Do větší mísy natrháme salát, cibulku nakrájíme asi na půl centimetrové kousky (nebo jemněji), jak kdo má rád. Česnek i s natí podobně jako cibulku, stroužky nakrájíme tence. Přidáme do mísy a promícháme. Mírně posolíme a pokapeme červeným vinným octem a zalijeme olivovým olejem. Zelený salát ještě jednou zamícháme a necháme rozložit vůně.

Zelený salát se zálivkou podáváme nejlépe jako přílohu k masu.