

Salát z Říma s vinnou zálivkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 4 ks
- Oregano 1 ks
- Kysaná smetana 200 ml
- Cukr 1 ks
- Bílé víno 3 lžíce
- Ementál 100 g
- Toustový chléb 4 plátek
- Pepř, sůl 1 špetka
- Hořčice 1 lžička
- Česnek 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Římský salát 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Toustový chleba nakrájíme na kostičky a opečeme ho na pánvičce s prolisovaným česnekem, osolíme a posypeme oreganem. Salát natrháme na malé kousky, rajčata na čtvrtky a všechno promícháme v misce dohromady. Smícháme smetanu, víno, hořčici a cukr, dosolíme, opepříme. Ementál nastrouháme na salát a zálivku podáváme zvlášť.