

Podzimní salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pepř, sůl 1 špetka
- Med 1 lžička
- Hořčice 1 lžička
- Vinný ocet 2 lžíce
- Olivový olej 5 lžíce
- Eidam 100 g
- Sterilovaná zelenina 1 ks
- Petržel 1 ks
- Hlávkový salát 200 g
- Oregano 1 ks
- Rajče 4 ks
- Červená cibule 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakládanou míchanou zeleninu slijeme a necháme v sítku okapat. Rajčata omyjeme a nakrájíme. Salát očistíme a propereme, natrháme na kousky. Cibuli nakrájíme na kolečka.

Dresink uděláme z vinného octa, olivového oleje, hořčice, medu, soli, pepře a oregana. Všechny tyto ingredience ve šlehači šleháme, dokud není dresink jemný.

Veškerou zeleninu smícháme a polijeme připraveným dresinkem. Sýr nakrájíme na kousíčky nebo ho můžeme nastrohat. Nakonec posekáme čerstvé bylinky a přidáme je do salátu.

Podzimní salát posypeme sýrem a ihned podáváme.