

Ledový salát s mozzarelou a cherry rajčátky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkový ledový salát 1 ks
- Mozzarella 200 g
- Olivový olej 1 ks
- Cherry rajčata 250 g
- Petržel 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Ledový salát nakrájíme a zalijeme olivovým olejem. Pečlivě promícháme, aby se salát krásně leskl - jídlo má také krásně vypadat, ne jen dobře chutnat.

Salát rozdělíme do misek. Mozzarelu nakrájíme na půl centimetru hrubé plátky nebo jen nastroháme na nudličky a přidáme k ledovému salátu. Cherry rajčátka nakrájíme napůl a také přidáme k salátu. Vše opět lehce zalijeme olivovým olejem.

Na ozdobu můžeme posypat petrželkou nebo bazalkou. Podáváme s bagetou - možno i lehce osmažnutou bez tuku.