

Vinařský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vinný ocet 2 lžíce
- Kerblík 1 ks
- Římský salát 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Hroznové víno 150 g
- Parmská šunka 150 g
- Šalotka 1 ks
- Cukr 2 lžíce
- Rokfor 200 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šalotku očistíme a nasekáme najemno.

Nejprve si připravíme dresink. Smícháme ocet, cukr, sůl, olej, vodu a šalotku.

Římský salát opláchneme a necháme okapat. Natrháme ho na větší kousky, rozdělíme do misek a vydatně jej zakapeme dresinkem. Šunku nakrájíme na menší kousky. Kuličky hrozna přepůlíme a případně zbavíme pecek. Sýr nakrájíme na kostičky. Do salátu přidáme plátky parmské šunky,

hroznové víno, a sýr.

Salát zdobíme lístky kerblíku nebo řapíkatého celeru.