

Bylinkový salát se sherry octem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rostlinný tuk 1 lžíce
- Bylinkový ocet 2 lžíce
- Cherry rajčata 100 g
- Žampiony 100 g
- Olej 6 lžíce
- Cherry ocet 2 lžíce
- Jarní cibulka 4 ks
- Bylinky 200 g
- Cukr 1 ks
- Tučný sýr 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony očistíme, otřeme vlhkou utěrkou a nakrájíme na tenké plátky. V teflonové pánvi rozežřejeme tuk, přidáme žampiony a asi 10 minut je restujeme. Pak je osolíme a opeříme.

Mezitím přebereme bylinky (roketa, medvědí česnek, pampeliška), opereme je, osušíme a natrháme na menší kousky. Rajčata omyjeme, rozpůlíme a vyřízneme stopky. Cibulky očistíme a nakrájíme na kolečka. Sýr nakrájíme na plátky.

V míse smícháme bylinky, rajčata, cibulku, sýr a žampiony. Na zálivku smícháme vodu s oběma octy, osolíme, opepříme, podle potřeby přisladíme a nakonec zašleháme olej. Nakonec zálivku vmícháme do salátu.

Bylinkový salát se sherry octem můžeme nechat chvíli vychladit. Klidně jej ale můžeme ihned podávat.