

Domácí salát s marinovaným sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Černé olivy 1 hrst
- Červená cibule 1 ks
- Sterilované cibulky 3 lžíce
- Balkánský sýr 50 g
- Bazalka 3 lžíce
- Listový salát 250 g
- Sýr Blatácké zlato 100 g
- Karotka 1 ks
- Olivový olej 50 ml
- Olivový olej 1 lžíce
- Balzamico 1 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Sýr Blatácké zlato nakrájíme na hranolky. V misce rozmícháme olivový olej s bazalkou a do směsi vložíme hranolky sýru. Vše promícháme, zakryjeme fólií a necháme v chladu alespoň 2 hodiny marinovat.

Olivy a sterilované cibulky necháme okapat. Červenou cibuli oloupeme a nakrájíme na velmi jemná kolečka. Balkánský sýr nakrájíme na drobné kostičky. V menší dóze vymícháme z oleje, vody a

balzamikového octa zálivku.

Směs listových salátů rozdělíme na porce a poklademe balkánským sýrem, cibulkami, olivami, červenou cibulí a marinovaným sýrem. Salát zastříkneme podle chuti zálivkou a ozdobíme plátkem karotky.

Domácí salát s marinovaným sýrem podáváme čerstvě připravený s pečivem.