

Okurkový salát s mozzarellou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tzatziki 1 lžička
- Salátová okurka 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Jarní cibulka 3 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Mozzarella 100 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salátovou okurku dobře omyjeme a nakrájíme na kostičky. Cibulku očistíme a i s natí nakrájíme na kolečka.

Zeleninu zasypeme kořením a zakápneme olivovým olejem. Promícháme a necháme chvíli stát a pustit šťávu.

Salát rozdělíme do misek, přidáme kopečky zakysané smetany a třeshinky mozzrelly. Znovu posypeme tzatziky kořením. Takto podáváme jako hlavní chod - s pečivem i bez.

Nemáme-li mozzarella třeshinky, rozkrájíme na čtvrtky celou mozzarellu, salát chutnat bude stejně dobře. Jako přílohu stačí ochucenou zeleninu promíchat se smetanou a podávat k zeleninovým i

masovým pokrmům.