

Letní salát s mozzarelou a bylinkama

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Pažitka 1 svazek
- Bazalka 1 svazek
- Citrón 1 ks
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Červená paprika 2 ks
- Žlutá paprika 2 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Mozzarella 250 g
- Bylinky 3 lžička
- Sýr 250 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Dánsko

Počet porcí: 6

Postup:

Veškerou zeleninu nakrájíme na proužky asi tak 2x 0,5 cm smísíme s 3 lžičkami bylinek, trochou mletého pepře, trochou sole, česnekem, 1 lžící olivového a slunečnicového oleje a necháme asi tak 20 min prolnout chutě za občasného promíchání.

Teprve potom přidáme na kousky pokrájený sýr mozzarella a vmícháme ho do naší zeleninové směsi kterou poté dáme lehce prochladnout do chladničky.

Před podáváním je dobré směs lehce promíchat. Letní salát s mozzarellou podáváme na vychlazených skleněných mističkách nebo širokých šampuskách.

Ozdobit můžeme plátkem citronu, snítkou bazalky či několika snítky pažitky.