

Salát s mozzarellou a pažitkovou zálivkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Zelené olivy 15 ks
- Rukola 1 hrst
- Hlávkový salát 1 ks
- Mozzarella 1 ks
- Cherry rajčata 250 g
- Vinný ocet 2 lžíce
- Pažitka 1 hrst
- Olivový olej 3 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Ledový salát a rukolu natrháme na kousky a vložíme do salátové mísy. Přidáme rozpůlená cherry rajčátka, na kostičky nakrájenou mozzarellu a olivy.

Připravíme si zálivku. Malé množství vody, olej, ocet, hořčici a sůl vyšleháme. Nakrájenou pažitkou salát posypeme a přelijeme zálivkou.

Salát s mozzarellou a pažitkovou zálivkou je vhodné připravovat po jednotlivých porcích do menších misek. Salát s mozzarellou podáváme jako lehkou večeři s pečivem, skvěle chutná ke grilovanému masu.

