

Kořeněný hlávkový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Libeček 1 lžička
- Hlávkový salát 2 ks
- Petrželka 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olivový olej 1 ks
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hlávkový salát omyjeme a necháme okapat. Bylinky nasekáme nadrobno.

Hlávkový salát nakrájíme na hrubší nudličky nebo natrháme. Přidáme petrželku, libeček, zakápneme olivovým olejem, umeoctem a zlehka osolíme a opepříme. Salát promícháme a můžeme ihned podávat.

Kořeněný hlávkový salát podáváme v miskách jako přílohu k masu.

