

Salát se sýrovými plátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Lístky polníčku 1.2 kg
- Srdíčka z hlávkových salátů 10 ks
- **Na zálivku**
- Panenský olivový olej 200 ml
- Vinný ocet 50 ml
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Cukr dle chuti 1 špetka
- **Na sýrové plátky**
- Parmazán 200 g
- **Na ozdobu**
- Okvětní plátky růže 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Pod studenou vodou pečlivě omyjte lístky polníčku a srdíčka salátu. Nechte odkapat, případně trochu osušte v utěrce.
2. Prošlehejte spolu přísady na zálivku. Sýr naloupejte pomocí škrabky na plátky. Troubu předehřejte na 200 stupňů.

3. Hoblinky parmazánu pečte na plechu vyloženém pečicím papírem jen tak dlouho, dokud nezačnou vyskakovat bublinky. Salát v míse těsně před podáváním promíchejte se zálivkou. Rozdělte na porce a ozdobte plátky horkého sýra, případně růží.