

# Srdíčka zeleného salátu se zálivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 8

- Zastudena lisovaný olej 4 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Hrubá mořská sůl dle chuti 3 špetka
- Ledový salát 6 ks
- Hobliny parmazánu 50 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Olej, ocet a sůl spolu prošlehejte na zálivku. Samotný salát připravte až na místě.

**Přeprava a servírování:**

Saláty pečlivě omyjte a zbavte je vnějších ovadlých listů. Odstraňte i další, tmavě zelené vnější listy, ale nevyhazujte je, můžete je použít na zdobení mís. Srdíčka salátu ještě jednou dobře opláchněte pod tekoucí studenou vodou, zůstanou svěží a křupavá. Rozkrojte je na čtvrtky a ty zabalte do plastové krabičky s ledem, aby vydržely čerstvé i během přepravy. Zálivku a sýr zabalte odděleně do menších nádob (plastových nebo sklenic s víčkem). Na místě pak už salát jen rozdělte na talíře, přelijte zálivkou a posypte sýrem. Dobře se k němu hodí i čerstvé pečivo.