

Salát Amalfi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Piniová semínka 500 g
- Salátové listy 200 g
- Zralá rajčata 200 g
- Černé olivy 200 g
- **Na zálivku**
- Rajský protlak 1 lžíce
- Balzamikový ocet 2 lžíce
- Olivový olej 5 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

DEN PŘEDEM

1. ušlehejte zálivku Rajčatové pyré nebo protlak a ocet prošlehejte v misce. Pomalu zašlehávejte olej, aby vznikla hladká emulze. Osolte a opepřete. Uchovejte v nádobce se šroubovacím uzávěrem.

2. opražte oříšky Nasucho rozpalte menší pánvičku, vsypte na ni piniová semínka a za stálého míchání je tři až čtyři minuty pražte, až získají hezkou zlatou barvu.

PŘED PODÁVÁNÍM

3. salátové lístky dejte do mísy spolu s rajčaty a olivami. Přelijte zálivkou a dobře promíchejte. Takto připravený salát rozdělte do osmi sklenek a posypte opraženými semínky či kousky mandlí.