

Salát z červené čekanky a hrušek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Puk bílé čekanky 2 ks
- Listy rukoly 2 hrst
- Hruška 2 ks
- Lískové oříšky 30 g
- **Na zálivku**
- Zelený pepř 1 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Vinný ocet 1 lžička
- Sůl dle chuti 4 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Připravte si zálivku Drcený černý pepř nebo zelený pepř v pikantním nálevu zalijte oběma druhy oleje a octem, osolte a promíchejte. Zelený pepř, což jsou nezralé kuličky pepře černého, předtím vařečkou trochu podrťte v misce nebo rozetřete v hmoždíři. Naložené kuličky jsou měkké, takže je zpracujete snadno.

2. Očistěte čekanku, zbavte ji zavadlých listů a dolní části košťálu. Listy rozdělte na talíře; kdyby se vám listy zdály moc velké, překrojte je nebo natrhejte na menší kousky. Máte-li obavy z hořké chuti,

upravte předtím čekanku podle našeho tipu.

3. Hrušky zbavte stopek a nakrájejte po délce na čtvrtky. Vykrojte jádřince a pak ovoce rozkrájejte na tenké plátky. Ty naaranžujte na čekanku a zalijte polovinou zálivky. Zbylou zálivkou přelijte lístky rokety, promíchejte a pak je přidejte k čekance. Salát posypte oříšky a podávejte.