

Srdíčkový salát s lískovými oříšky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Zelený salát 6 ks
- Krupicový cukr 2 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Vlašské ořechy 25 g
- Máslo 80 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Až 24 hodin předem: srdíčka

Oddělte větší tmavozelené listy ze salátů, odstraňte všechny poškozené či zahnědlé a ponechte jen vnitřní část hlávky se světlezelenými listy. Větší lístky překrájejte nebo natrhejte na menší kousky. Srdíčka podélně rozkrojte na čtvrtky. Vše vložte do velké salátové mísy, pokryjte potravinovou fólií a uchovejte v chladničce.

Před podáváním:

1. Salát osolte, opepřete, ochuťte cukrem a dobře promíchejte. Malou pánev rozehřejte na střední stupeň a dejte do ní oříšky, česnek a máslo. Míchejte, dokud se máslo nerozpustí a nezačne bublat. Poté zakápněte citronem a znovu promíchejte.

2. Směsí přelijte salát. Dobře promíchejte a podávejte pokud možno ihned, aby máslo nevychladlo.