

Salát s cibulí a ořechy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Šalotky 8 ks
- Mořská sůl dle chuti 5 špetka
- Mletý pepř 4 špetka
- Jablečný ocet 1 ks
- Římský salát 1 ks
- Salát dubáček 1 ks
- Rukola 4 hrst
- Rokfór 100 g
- Vlašské ořechy 2 hrst
- **Na zálivku**
- Panenský olivový olej 1 ks
- Zakysaná smetana 30 ml
- Červený vinný ocet 15 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Šalotku v menší míse zlehka osolte a opepřete, dostatečně zalijte jablečným octem a nechte zhruba deset minut marinovat. Nejlepší je všechno promíchat rukama. Pak ocet slijte, šalotku po částech důkladně 'vyždímejte' a osušte. Salátové lístky rozložte na talíř, dejte na ně šalotku, rozdrobený rokfór a navrch ještě horké ořechy. Salát servírujte se zálivkou; jestli chcete, ozdobte ho květy

pažitky nebo sedmikráskami.