

Salát laděný dočervena

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- lollo rosso 100 g
- lollo biondo 100 g
- radicchia 50 g
- Modré hroznové bobule 150 g
- Balkánský sýr 200 g
- Panenský olivový olej 4 lžíce
- Lístky tymiánu 1 hrst
- **Na zálivku**
- Panenský olivový olej 4 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Med 2 lžička
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Tymán 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prošlehejte přísady na zálivku. Listy salátů a radicchia natrhejte a promíchejte s přepůlenými hroznovými bobulemi.

Promíchejte se ^{2/3} zálivky a rozložte na mísu. Rozehřejte olej a zprudka na něm opečte sýr, po obou stranách a dozlatova.

Nechte na papírové utěrce odsát přebytečný tuk a ještě teplý sýr rozložte na salát. Pokapejte zbytkem zálivky a ozdobte tymiánem. Ihned podávejte.