

Salát s grilovaným chřestem, mozzarellou a pršutem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- chřest 300 g
- sherry rajčata 200 g
- olivový olej 1 lžíce
- ledový salát 1 ks
- pršut 12 plátek
- mozzartela 200 g
- máta 1 svazek
- **Zálivka**
- limetková šťáva 2 lžíce
- extra virgin olivový olej 60 ml
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Chřest vařte v osolené vodě jen minutu, slijte ho a ihned prolijte ledovou vodou. Stonky překrájejte

příčně na poloviny, rajčata také rozpulte. Vše omočte v olivovém oleji a grilujte na grilovací pánvi nebo v rozpálené troubě asi 2 minuty.

2

Do mísy natrhejte omytý a osušený salát a promíchejte ho s ogrilovaným chřestem i rajčaty. Přidejte mozzarellu, natrhanou na menší kousky, a pršut.

3

ZÁLIVKA: Limetkovou šťávu prošlehejte s olejem a zálivkou zakapejte salát, osolte a opepřete. Salát posypte nasekanou mátou a podávejte s opečenou bagetou.

4

Prima tip: V tuhle roční dobu narazíte v obchodech na celou škálu salátů. Vyberte si podle chuti.