

Zeleninový obědový salát s kostičkami sýra

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cherry rajčata 10 ks
- hlávky salátu lollo biondo 1 ks
- hlávky salátu lollo rosso 1 ks
- cibule 1 ks
- modrý sýr 120 g
- černé olivy 1 hrst
- směs čerstvých zelených listů 4 hrst
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- **Zálivka**
- cukr 2 lžíce
- ocet 2 lžíce
- sůl 1.2 lžička
- voda 2 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Všechny listy propláchneme pod studenou tekoucí vodou, ty větší, dobře okapané, natrháme na menší kousky, ve větší míse listy promícháme
2. Přidáme olivy, přepůlená cherry rajčátka a na tenká kolečka nakrájenou cibuli, pak salát přelijeme

salátovou zálivkou

3. Nakonec salát mírně osolíme, opepříme a doplníme o kostičky modrého sýra, opět promícháme a nejlépe ihned podáváme.

Poznámka:

směsi čerstvých zelených listů mladého špenátu, endivie, rožky ..