

Melounový salát se sýrem feta

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Různé druhy melounu (Cantaloupe, žlutý a klasický vodní, Piel de Sapo) 4 ks
- Feta 200 g
- Sezam, lehce opražený 2 lžíce
- Bazalka 3 snítka
- Máta 2 snítka
- Koriandr 2 snítka
- Limetová šťáva 2 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Strouhaný zázvor 0.5 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z dužiny všech melounů nakrájejte středně velké hranoly, zbavte je jadérek a dejte na talíře. Do stejné velikosti nakrájejte i fetu. Sezam nasucho lehce opražte a posypte jím ovoce i sýr. Přidejte lístky bazalky, máty i koriandru. Zbylé ingredience rozmíchejte v misce a vzniklou zálivkou salát zastríkněte.