Malounový salát s fetou

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 2

- vodní meloun 200 g
- sýr feta 100 g
- salátová okurka 1.2 ks
- pomeranč 1 ks
- bazalka 1 hrst
- **Zálivka**
- pomerančová šťáva 4 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- sezamový olej 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Nejdříve si připravíme zálivku; v míse smícháme pomerančovou šťávu i kůru, olivový olej, sezamový olej a dochutíme mletým pepřem a solí
2. Přidáme oloupaný, na menší kousky nakrájený pomeranč, bez pecek, na dílky nakrájený vodní meloun a omytou, na kostičky nakrájenou salátovou okurku
3. Všechny přísady dobře promícháme, aby se pokryly zálivkou
4. Nakonec přidáme na kostičky nakrájený sýr, ještě jednou lehce promícháme, posypeme lístky

bazalky a dáme vychladit.