

Mozzarellový salát s čerstvou mátou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Česnek - horizontálně rozříznutý 1 ks
- Olivový olej 1.2 lžíce
- Mozzarella 500 g
- Čerstvá máta 1 svazek
- Čerstvé oregánové lístky 2 lžíce
- Citronová kůra, nastrouhaná na tenké delší nitky 1 lžíce
- Salám, čerstvý rustikální chleba k podávání 120 g
- Na citronomedový dresink: 1 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Med 2 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl, Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejte na 220°C, obě půlky česneku zastříkněte olejem a řeznou stranou dolů je pečte 10 minut, aby stroužky změkly. Upečené je dejte stranou.
2. Všechny ingredience na dresink smíchejte v misce

3. Mozzarellu natrhejte na servírovací talíř, ozdobte ji mátou, oreganem a citronovou kůrou, zalijte dresinkem a podávejte s chlebem, pečeným česnekem a kolečky salámů.