

Francouzský salát s obalovaným sýrem camembert

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mix oblíbených salátů 0.5 kg
- Knorr Salad Dressing Francouzský 1 balení
- vejce 2 ks
- sherry rajčata 200 g
- sýr camembert 2 ks
- klikvy ze skleničky 30 g
- červená cibule 1 ks
- strouhanka 300 g
- olivový olej 40 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Sýr camembert rozdělte na čtvrtky. Obalujte nejdříve ve vejci, poté ve strouhance. Tuto činnost zopakujte, aby sýr byl dobře obalený. Kusy sýra smažte úplně ponořené v oleji, dokud nebudou mít zlatavou barvu. Nechte je odkapat na papírovém ručníku.

Cibuli nakrájejte na tenké plátky. Natrhejte salát, přidejte cibuli a čtvrtky rajčat cherry.

Knorr Salad Dressing Francouzský smíchejte s vodou a olivovým olejem přesně podle návodu na obalu, přidejte klikvu a opět zamíchejte.

Salát servírujte politý dresingem s teplými kousky sýra.