

Římský salát s česnekovými krutony a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- římský salát 1 ks
- velká rajčata 2 ks
- velká cibule 1 ks
- vypeckovaných oliv 1 hrst
- lučina do salátu 180 g
- olej, salátové koření 1 ks
- chleba 4 plátek
- česnek 4 stroužek
- balzamikový ocet 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Menší pekáček si vyložíme pečícím papírem, který lehce potřeme pomocí mašlovačky olejem. Chleba nakrájíme na kostičky a ty pak rovnoměrně rozložíme do pekáčku. Krutony pečeme v troubě při 200 °C dozlatova (cca 15-20 minut). Hotové krutony přesypeme do talíře a promícháme je s nastrohaným česnekem.

Salát omyjeme a odřízneme jeho spodní část. Poté ho nakrájíme na proužky a dáme ho do velké salátové mísy. K salátu přidáme rajčata nakrájená na tenké měsíčky, tenká kolečka cibule, na kolečka nakrájené olivy a kostičky lučiny. Dále přidáme 2 lžice oleje, trochu balzamikového octa a salátové koření, vše pořádně promícháme a poté dáme salát uležet do lednice alespoň na 1 hodinu.

Salát podáváme v hlubokých talířích společně s připravenými krutony.