

Salát s roketou a olivami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- rajčátka cherry 12 ks
- olej olivový 2 lžíce
- šťáva citrónová 1 ks
- olivy 1 ks
- sůl 1 ks
- salát ledový 1 ks
- ocet vinný 1 lžíce
- roketa 2 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ledový salát omyjeme, natrháme na větší kousky. Přidáme roketu. Třešňová rajčátka rozmáčkeme tak, aby vyteklo trochu šťávy. Olivy scedíme a přidáme je do salátu. Na zálivku smícháme 2 lžíce olivového oleje, 1 lžící kvalitního vinného octa, šťávu z limetky. Osolíme, opeříme a dochutíme medem.