

# Podzimní salát s dýní a Feta sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Oloupaná muškátová dýně 100 g
- Rukola 2 hrst
- Olivový olej 1 lžíce
- Dýňová semínka 1 lžíce

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Dýni nakrájíme na kostky a opečeme na lžíci olivového oleje zhruba 5 minut, dýně se více rozvoní a vybarví. Mezitím si připravíme Knorr salátový dresink smícháním se 3 lžícemi oleje a vody. V misce smícháme rukolu s připraveným dresinkem, přidáme opečenou dýni, rozdrobený Feta sýr a dýňová semínka. Opepříme čerstvě mletým pepřem, jemně zamícháme a podáváme.