

Italský melounový salát s mozzarellou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Meloun 400 g
- Mozzarella 2 balení
- Fenykl 1 ks
- Řapíkatý celer 2 ks
- Extra panenský olivový olej 8 lžíce
- Balzamikový ocet 4 lžíce
- Pepř celý 1 ks
- Bazalka 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Dužninu nakrájejte na tenké plátky. Mozzarellu nechte okapat ze syrovátky a natrhejte ji na kousky velikosti sousta. Opláchnutý a očištěný fenykl nastrouhejte na tenké plátky stejně jako řapíkatý celer. Promíchejte v míse, zakapejte olejem a octem, dochuťte špetkou soli a mírně nadrcenými kuličkami růžového pepře. Podávejte posypané lístky celeru a bazalky.

Poznámka:

Mozzarella je proslulý italský čerstvý sýr, který se připravuje z mléka buvolic, pak nese označení „di

bufala“, i z mléka kravského, a to nejen v Itálii. Kvalita mozzarely je přímo úměrná kvalitě mléka, pečlivosti zpracování a čerstvosti. Mozzarella má mít sladkou, jemnou, ale přesto sytou smetanovou chuť a vláčnou konzistenci se zřetelně patrnými „provázky“ sýrové hmoty.