

Listový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkový salát 2 ks
- Pažitka 1 ks
- **Zálivka**
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Hořčice plnotučná 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Rostlinný olej 4 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hlávkový salát omyjeme, dobře osušíme v utěrce a natrháme na kousky, pažitku nebo cibulku nakrájíme nadrobno. Do misky, ve které budeme salát dělat rozděláme zálivku. Dáme všechny ingredience a lehce promícháme až vznikne hladká „majonéza“.

Pokud jsme dali něco z lednice a nechce se spojit nepropadáme panice, ale pomalu mícháme dál. Až bude mít vše stejnou teplotu - spojí se. Přidáme salát s pažitkou a zlehka promícháme.