

Zálivka na salát ala Kavalier

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- panenský olivový olej 1 lžíce
- větší rajče 4 ks
- jablečný ocet 1 lžička
- kremžská hořčice 1 dl
- česnek 3 stroužek
- hlávkový salát 1 ks
- kvalitní sladký kečup 3 dl
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- cukr 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Česnek očistíme a rozdrtíme. Kdo má rád česnek, může jej přidat více.

V misce smícháme kvalitní sladký kečup s kremžskou hořčicí v poměru 3:1. Přidáme jablečný ocet, 1 velkou lžici panenského olivového oleje, drcený česnek a zálivku dochutíme solí, případně i cukrem.

Do jiné misky si natrháme omytý hlávkový salát nebo čínské zelí. Omyjeme, osušíme a nakrájíme rajčata a rozložíme je na salát. Nakonec vše přelijeme připravenou zálivkou.

