

Čekankový salát ricottou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: EdithPiaf



Suroviny

Porce: 4

- čekanka 350 g
- žampiony 250 g
- pórek 150 g
- červený vinný ocet 3 lžíce
- dýňový olej 5 lžíce
- ricotta 250 g
- sušené oregano 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čekanku rozebereme na listy, hořké části odkrojíme. Žampiony nakrájíme najemno. Prstýnky porku asi 2 minuty povaříme a na sítu přelijeme studenou vodou.

Houby a zeleninu vložíme do mísy, zalijeme zálivkou z octa, oleje, soli a pepře. Ricottu rozdrobíme a rozložíme čekanku. Posypeme oreganem. Salát podávejte s celozrnným chlebem.