

Cizrný salát s balkánským sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zelené fazolky 400 g
- Olivový olej 1 ks
- Nakládané cizrny, scezené, okapané 800 g
- Česnek, nakrájený na plátky 2 stroužek
- Sušená rajčata, nakládaná v oleji, okapaná 7 ks
- Nakládané papriky 3 ks
- Vinný ocet 1 lžíce
- Ochucený olej s chilli 1 lžíce
- Balkánský sýr 200 g
- Sůl, dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu zahřejte na 200°C. Plech vyložte pečícím papírem, rozprostřete na něj fazolky, pokapejte olivovým olejem a dejte na deset minut péct. Pak fazolky přendejte do mísy, přidejte okapanou cizrnu. Česnek, rajčata, nakládané papriky, vinný ocet a ochucený olej rozmixujte tyčovitým mixérem. Mírně osolte a pak vmíchejte k fazolím. Podávejte s balkánským sýrem pokrájeným na kostičky.