

Salát z lusků cukrového hrášku

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Lusky, papriku a rajčátka nakrájíme na kousky, saláty omyjeme, necháme okapat a natrháme, poté vše promícháme. Plátky ciabatty nakrájíme na kostičky. V pánvi rozehtějeme 6 lžic oleje s prolisovaným česnekem, přidáme ciabattu a opečeme ji do zlatova. Opečenou ciabattu položíme na papírový ubrousek a zbavíme přebytečného tuku. Majonézu Hellmann`s, zakysanou smetanu, zbytek oleje, citrónovou šťávu, cukr a pepř šleháme asi 2 minuty elektrickým šlehačem. Před podáváním nalijeme hotový dresink na směs zeleniny a posypeme česnekovými krutony a hoblinkami parmazánu.