

Míchaný salát s kabanosem a sýrem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g okurek

5 lžiček olivového oleje

půl svazku bazalky

1 lžíce rostlinného tuku

sůl

1 sv. ředkviček

125 g krémového tvarohového sýra

pepř

3 lžičky balzamového octa

250 g kabanosu

1 malá červená cibule

1 hlávkový salát

Postup

salát a ředkvičky očistíme, omyjeme a necháme okapat. Salát natrháme na kousky, ředkvičky nakrájíme na čtvrtky. Okurku oloupeme a nakrájíme na kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Kabanos oloupeme a nakrájíme na kolečka, která ještě překrojíme. Poté jej asi 5 minut smažíme na tuku. Sýr nakrájíme na kousky a vmícháme společně s osmaženým kabanosem do salátu. Lístky omyté bazalky otrháme a nadobno nasekáme. Balzamový ocet lze nahradit vinným octem, ušleháme s olejem, solí a pepřem. Zálivkou salát přelijeme.