

Sýrový salát s broskvemi

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g žampionů
150 g zakysané smetany
2 lžíce oleje
50 g slaniny
sůl
150 g eidamu
citronovou šťávu
4 půlky kompotových broskví
kari koření
100 g malých rajčat
mletý bílý pepř
0,5 hlávkového salátu
3 lžíce červeného vinného octa
cukr
150 g ementálu

Postup

Broskve rozkrájíme na malé dílky. Rajčata opereme a rozpůlíme nebo rozčtvrtíme. Žampiony pokrájíme na tenké plátky a zakapeme citronovou šťávou, aby nezhnědly. Sýr nakrájíme na proužky. Listy salátu opereme a natrháme na menší kousky. Zálivku připravíme z octa, který osolíme, opepříme a dochutíme cukrem. Nakonec vešleháme olej. Touto zálivkou přelijeme salát, přiklopíme a necháme asi 30 minut odležet v lednici. Mezitím umícháme zakysanou smetanu se 3 lžícemi šťávy z kompotu, osolíme, opepříme a okořeníme kari. Salát upravíme na misky a posypeme uškvarenou slaninou. Zvlášť podáváme smetanovou omáčku.